caso®

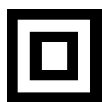
GERMANY

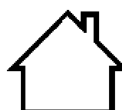
Original-Bedienungsanleitung

Vakuumierer

SMART VAC20






Artikel-Nr. 1320

caso Deutschland
Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.com
Internet: www.caso-germany.com

Dokument-Nr. 1320 07.11.2012

1 Allgemeines 11
1.1 Informationen zu dieser Anleitung 11
1.2 Warnhinweise 12
1.3 Haftungsbeschränkung 13
1.4 Urheberschutz 13
2 Sicherheit 14
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 14
2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 15
2.3 Gefahrenquellen 16
2.3.1 Brandgefahr 16
2.3.2 Ladegerät und Akku 16
2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom 17
2.3.4 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln 18
3 Inbetriebnahme 19
3.1 Sicherheitshinweise 19
3.2 Lieferumfang und Transportinspektion 19
3.3 Einsatzbereich 20
3.4 Auspacken 21
3.5 Entsorgung der Verpackung 21
3.6 Aufstellung 21
3.6.1 Anforderungen an den Aufstellort 21
3.7 Elektrischer Anschluss 21
4 Aufbau und Funktion 23
4.1 Gesamtübersicht 23
4.2 Typenschild 24
5 Bedienung und Betrieb 24
5.1 Zip-Beutel 24
5.2 Vakuum-Verpacken in einem Zip-Beutel 24
5.3 Öffnen eines verschweißten Zip-Beutels 26
5.4 Vakuumieren von Flaschen mit dem Flaschenverschluß 26
5.5 Wieder-Aufladung des Gerätes: 26
5.6 Aufbewahrung des Vakuumierers: 27
6 Reinigung und Pflege 27
6.1 Sicherheitshinweise 27

6.2 Reinigung..28
7 Störungsbehebung 29
7.1 Sicherheitshinweise..29
7.2 Störungsursachen und -behebung..............................29
8 Entsorgung des Altgerätes..............................30
9 Garantie 31
10 Technische Daten 31
11 Operating Manual..33
11.1 General..33
11.2 Information on this manual 33
11.3 Warning notices 34
11.4 Limitation of liability 35
11.5 Copyright protection...35
12 Safety 36
12.1 Intended use 36
12.2 General Safety information 37
12.3 Sources of danger...38
12.3.1 Danger of fire 38
12.3.2 Charger and Battery..38
12.3.3 Dangers due to electrical power..................................39
12.3.4 Food storage safety information..................................40
13 Commissioning 41
13.1 Safety information...41
13.2 Delivery scope and transport inspection 41
13.3 Functions 42
13.4 Unpacking...43
13.5 Disposal of the packaging..43
13.6 Setup 44
13.6.1 Setup location requirements: 44
13.7 Electrical connection 45
14 Design and Function..46
14.1 Complete overview 46
14.2 Rating plate...47
15 Operation and Handing...................................47
15.1 Zip Bags..47
15.2 Vacuuming boxes 47

15.3 Vacuum Packaging in a Zip Bag 48
15.4 Opening of a Sealed Zip Bag 49
15.5 Vacuuming of Bottles with a Bottle Cap 49
15.6 Recharging of the Device: 50
15.7 Storing your vacuum system 50

16 Cleaning and Maintenance 50

16.1 Safety information 50
16.2 Cleaning 51

17 Troubleshooting 52

17.1 Safety notices 52
17.2 Cause and Action 52

18 Disposal of the Old Device 53

19 Guarantee 54

20 Technical Data 54

21 Mode d´emploi 56

21.1 Généralités 56
21.2 Informations relatives à ce manuel 56
21.3 Avertissements de danger 57
21.4 Limite de responsabilités 58
21.5 Protection intellectuelle 58

22 Sécurité 59

22.1 Utilisation conforme 59
22.2 Consignes de sécurités générales 60
22.3 Sources de danger 61
22.3.1 Danger d'incendie 61
22.3.2 Chargeur et batterie 61
22.3.3 Dangers du courant électrique 62
22.3.4 Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments 63

23 Mise en service 64

23.1 Consignes de sécurité 64
23.1.1 Inventaire et contrôle de transport 64
23.2 Fonctions 65
23.3 Déballage 66
23.4 Elimination des emballages 66

23.5 Mise en place ... 67
23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation ... 67
23.6 Raccordement électrique ... 68
24 Structure et fonctionnement ... 69
24.1 Vue d'ensemble ... 69
24.2 Plaque signalétique ... 70
25 Commande et fonctionnement ... 70
25.1 Sacs-zip ... 70
25.2 Bacs de la mise sous vide ... 70
25.3 Emballage sous vide dans un sac-zip ... 71
25.4 Pour ouvrir un sac-zip soudé ... 72
25.5 Emballage sous vide des bouteilles avec le bouchon de bouteille ... 73
25.6 Rechargement de l'appareil: ... 73
25.7 Rangement de votre appareil d'emballage sous vide: 73
26 Nettoyage et entretien ... 74
26.1 Consignes de sécurité ... 74
26.2 Nettoyage ... 74
27 Réparation des pannes ... 75
27.1 Consignes de sécurité ... 75
27.2 Origine et remède des incidents ... 76
28 Elimination des appareils usés ... 77
29 Garantie ... 78
30 Caractéristiques techniques ... 78
31 Istruzione d´uso ... 80
31.1 In generale ... 80
31.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso ... 80
31.3 Indicazioni d'avvertenza ... 81
31.4 Limitazione della responsabilità ... 82
31.5 Tutela dei diritti d'autore ... 82
32 Sicurezza ... 83
32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni ... 83
32.2 Indicazioni generali di sicurezza ... 84
32.3 Fonti di pericolo ... 85
32.3.1 Pericolo d'incendio ... 85

32.3.2 Caricabatterie e batterie 85
32.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica 86
32.3.4 Informazioni di sicurezza per la conservazione del cibo.87

33 Messa in funzione 87

33.1 Indicazioni di sicurezza 88
33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto 88
33.3 Funzioni 88
33.4 Disimballaggio 89
33.5 Smaltimento dell'involucro 90
33.6 Posizionamento 90
33.6.1 Requisiti del luogo di posizionamento 90
33.7 Connessione elettrica 91

34 Costruzione e funzione 92

34.1 Panoramica complessiva 92
34.2 Targhetta di omologazione 93

35 Utilizzo e funzionamento 93

35.1 Busta con chiusura a zip 93
35.2 Contenitore per la macchina del sottovuoto 93
35.3 Imballaggio sottovuoto in una busta con chiusura a zip 94
35.4 Aprire una busta saldata con chiusura a zip 95
35.5 Mettere le bottiglie sottovuoto con la chiusura per bottiglie 96
35.6 Ricarica dell'apparecchio: 96
35.7 Conservazione del sistema di sigillamento sottovuoto:96

36 Pulizia e cura 97

36.1 Indicazioni di sicurezza 97
36.2 La pulizia 98

37 Eliminazione malfunzionamenti 99

37.1 Indicazioni di sicurezza 99
37.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione 99

38 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto 100

39 Garanzia 101

40 Dati tecnici 101

41 Manual del usuario 103

41.1 Generalidades 103
41.2 Información acerca de este manual 103
41.3 Advertencias... 104
41.4 Limitación de responsabilidad.................................. 105
41.5 Derechos de autor (copyright) 105

42 Seguridad 106

42.1 Uso previsto 106
42.2 Instrucciones generales de seguridad...................... 106
42.3 Fuentes de peligro 107
42.3.1 Peligro de fuego.. 107
42.3.2 Estación de recarga y batería 107
42.3.3 Peligro de electrocución... 108
42.3.4 Indicaciones de seguridad para la conservación de alimentos 109

43 Puesta en marcha 110

43.1 Instrucciones de seguridad....................................... 110
43.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte... 110
43.3 Funciones 111
43.4 Desembalaje 112
43.5 Eliminación del embalaje.. 112
43.6 Colocación.. 112
43.6.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje........ 112
43.7 Conexión eléctrica 113

44 Estructura y funciones 114

44.1 Descripción general.. 114
44.2 Placa de especificaciones.. 115

45 Operación y funcionamiento......................... 115

45.1 Bolsa con cierre zip 115
45.2 Recipientes para vacío 115
45.3 Envasado al vacío con bolsas con cierre zip 116
45.4 Apertura de bolsas selladas con cierre zip............... 117
45.5 Vacío en botellas con el adaptador 117
45.6 Recarga del aparato:... 118
45.7 Almacenamiento de la envasadora SMART VAC20 . 118

46 Limpieza y conservación.............................. 118

46.1 Instrucciones de seguridad....................................... 118
46.2 Limpieza.. 119

47 Resolución de fallos 120
47.1 Instrucciones de seguridad.......................................120
47.2 Problemas, causas y remedios.................................120
48 Eliminación del aparato usado......................121
49 Garantía 122
50 Datos técnicos..122
51 Gebruiksaanwijzing 124
51.1 Algemeen 124
51.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing 124
51.3 Waarschuwingsinstructies..125
51.4 Aansprakelijkheid 126
51.5 Auteurswet..126
52 Veiligheid 127
52.1 Gebruik volgens de voorschriften 127
52.2 Algemene veiligheidsinstructies 127
52.3 Bronnen van gevaar...128
52.3.1 Brandgevaar 128
52.3.2 Oplaadapparaat en accu..128
52.3.3 Gevaar door elektrische stroom 130
52.3.4 Veiligheidstips voor het bewaren van levensmiddelen131
53 Ingebruikname...132
53.1 Veiligheidsvoorschriften 132
53.2 Leveringsomvang en transportinspectie 133
53.3 Toepassingen 133
53.4 Uitpakken 134
53.5 Verwijderen van de verpakking.................................134
53.6 Plaatsen 135
53.6.1 Eisen aan de plek van plaatsing 135
53.7 Elektrische aansluiting 136
54 Opbouw en functie...137
54.1 Algemeen overzicht 137
54.2 Typeplaatje 138
55 Bediening en gebruik.....................................138
55.1 Gripzakjes...138
55.2 Vacuümeerbakjes...138

55.3 Vacuüm verpakken in een gripzakje....................139
55.4 Openen van een verzegeld gripzakje 140
55.5 Flessen vacumeren met het flessen met de flessluiting140
55.6 Opbergen van de Vakuumierer SMART VAC20:.......141
56 Reiniging en onderhoud 141
56.1 Veiligheidsvoorschriften 141
56.2 Reiniging...142
57 Storingen verhelpen....................................142
57.1 Veiligheidsvoorschriften 142
57.2 Storingsoorzaken en -oplossingen 143
58 Afvoer van het oude apparaat......................144
59 Garantie 145
60 Technische gegevens..................................145

1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Vakuumierers (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die caso Deutschland Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Vakuumieren von Beuteln und Behältern und Weinflaschen bestimmt.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- ► Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.
- ► Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.
- ► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ► Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung und tragen Sie das Gerät nicht an der Anschlussleitung.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ► Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- ► Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Halten Sie das Gerät fern von jeglichen Wärmequellen (Gas, Strom, Brenner, beheizter Ofen).

2.3.2 Ladegerät und Akku

⚠WARNUNG

- Bitte versuchen Sie nicht das Gerät oder die Ladestation zu reparieren und zu öffnen
- Verwenden Sie nur das vom Hersteller mitgelieferte Ladegerät, andere können zu einem Verlust der Akkuleistung, zu Auslaufen, Überhitzung, Explosion oder sogar Brand führen.
- Vakuum-Einheit, Akku und Ladegerät dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Beim ersten Gebrauch ist es anzuraten, den Akku des Gerätes zuerst zu entleeren und dann voll 12 Stunden ohne Unterbrechung aufzuladen.
- Wenn Batterien nicht in dem Gerät oder Netzteil sind, halten Sie sie von metallischen Gegenständen fern, da Sie sich dadurch schneller entladen können.
- Die Batterien können unter extremen Temperatureinwirkungen oder extremer Nutzung auslaufen. Wenn die Batterieflüssigkeit an Ihre Haut kommt, waschen Sie sie schnell mit Seife und Wasser ab, danach noch mit Zitronensaft oder Essig. Wenn die Flüssigkeit in Ihre Augen gerät, waschen Sie sie mindestens 10 Minuten lang aus und suchen Sie dann sofort einen Arzt auf.
- Benutzen Sie nur das vom Hersteller mitgelieferte Netzteil.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Batterien nur in einer kühlen und trocknen Umgebung, ohne direkte Sonneneinstrahlung, auf. Lassen Sie das Gerät bzw. die Batterien nicht für einen längeren Zeitraum in einem Auto,

da es zu sehr hohen Temperaturen im Innenraum kommen kann.

- Um eine optimale Leistung der Batterien zu erzielen, laden und entladen Sie die Batterien am besten alle 6 Monate.

2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und/oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.

2.3.4 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Der Vakuumierer SMART VAC20 wird Ihren Einkauf und Ihre Art und Weise der Lebensmittel-Aufbewahrung grundlegend verändern. Sie werden sich so an das Vakuumverpacken gewöhnen, das es zu einem unentbehrlichen Teil Ihrer Essenszubereitung werden wird. Befolgen Sie bitte bestimmte Vorgehensweisen beim vakuumieren; so können Sie die Qualität und die Sicherheit Ihrer Lebensmittel garantieren.

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ► Wenn verderbliche Lebensmittel erhitzt oder aufgetaut wurden oder ungekühlt aufbewahrt werden, müssen Sie umgehend verzehrt werden.
- ► Bevor Sie Lebensmittel vakuum-verpacken ist es wichtig, dass Sie sich vorher Ihre Hände waschen und sämtliche Utensilien und Oberflächen reinigen.
- ► Kühlen oder gefrieren Sie verderbliche Lebensmittel umgehend nachdem Sie sie vakuum-verpackt haben. Lassen Sie sie nicht bei Zimmertemperatur liegen.
- ► Die Haltbarkeitsdauer von trockenen Lebensmitteln, wie z.B. Nüssen, Kokosnüssen oder Getreide verlängert sich bei vakuumierter Verpackung, wenn Sie sie an einem dunklen Ort aufbewahren. Sauerstoff und Wärme verursachen bei besonders fettreichen Lebensmitteln, dass das Fett ranzig wird.
- ► Schälen Sie Früchte und Gemüse, wie z.B. Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse, bevor Sie sie vakuum-verschweißen; dies verlängert ihre Haltbarkeitsdauer.
- ► Wenn Sie einige Gemüsearten, wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und Kohl absolut luftdicht verschweißen möchten, dann müssen Sie sie vorher kurz blanchieren und einfrieren, da sie ansonsten Gase ausstoßen.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Vakuumierer SMART VAC20
- Beutel-Adapter
- Behälter-Adapter
- Ladestation (Fuß)
- Ladegerät
- 2 Flaschenverschlüsse zum Vakuumieren von Weinflaschen
- 5 Zip-Beutel 20 x 23 cm
- 5 Zip-Beutel 26 x 35 cm
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Einsatzbereich

Dieses Gerät ermöglicht die Lagerung einer Vielzahl von Lebensmitteln, zum Erhalt der Frische und des Geschmacks. Im Allgemeinen hält eine vakuum- verschweißte Verpackung Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch als bei der herkömmlichen Aufbewahrungsmethode. Dieser Vakuumierer wird zu einem unentbehrlichen Teil in Ihrem Leben, er spart Ihnen Geld, da weniger Lebensmittel verderben.

- Kochen Sie im Voraus und verpacken Sie die Lebensmittel absolut luftdicht. Lagern Sie individuelle Portionen oder komplette Mahlzeiten.
- Bereiten Sie Lebensmittel für Picknicks und Camping Trips oder Barbecues vor.
- Beseitigen Sie Gefrierbrand.
- Verpacken Sie Lebensmittel, wie z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte und Gemüse zum Einfrieren oder für die Aufbewahrung im Kühlschrank.
- Verpacken Sie trockene Lebensmittel, wie z.B. Bohnen, Nüsse, Müsli usw. um diese Lebensmittel länger aufbewahren zu können.
- Der Vakuumierer ist ebenfalls vielseitig im Non-Food-Bereich einsetzbar. Er hält Campingbedarf, wie z.B. Streichhölzer, Sanitätskästen und Kleidung sauber und trocken. Silber und Sammlerstücke laufen nicht an.

Lebensmittel	Vakuumiert, Aufbewahrung im Gefrierschrank	Vakuumiert, Aufbewahrung im Kühlschrank	Typische Aufbewahrung
Frisches Rind- und Kalbfleisch	1-3 Jahre	1 Monat	1-2 Wochen
Hackfleisch	1 Jahr	1 Monat	1-2 Wochen
Frisches Schweinefleisch	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Frischer Fisch	2 Jahre	2 Wochen	3-4 days
Frisches geflügel	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Geräuchertes Fleisch	3 Jahre	6-12 Wochen	2-4 Wochen
Frisch Blanchiertes	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1-2 Wochen
Frische Früchte	2-3 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen	2-4 Tage
Fleisch in Scheiben	Nicht empfohlen	6-12 Wochen	1-2 Wochen
Frische Pasta	6 Monate	2-3 Wochen	1 Woche

3.4 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

3.5 Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar. Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.6 Aufstellung

3.6.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.7 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät

auftreten.
Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.

- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von mindestens 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über oder unter dem Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
  Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



1. Beutel-Adapter für Zip-Beutel
2. Äußerer Deckel (zur leichten Reinigung abnehmbar)
3. Behälter-Adapter - für die Verwendung mit Vakuum-Zubehör
4. Innerer Saugdeckel (zur Reinigung abnehmbar)
5. An-Schalter – zum Starten drücken Sie diese Taste
6. Fuß des Ladegerätes (Ladestation)
7. Ladegerät

4.2 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

5.1 Zip-Beutel

Bitte verwenden Sie nur ausdrücklich für das Vakuumieren mit diesem Gerät vorgesehene Beutel mit Anschlussventil. Das Folienmaterial dieser speziellen Vakuumierfolien ist ein anderes als das von gewöhnlichen Frischhaltefolien.

5.2 Vakuum-Verpacken in einem Zip-Beutel



Vor jedem Gebrauch und nach jedem Versiegeln müssen sowohl Ihr Gerät als auch sämtliche mit den Lebensmitteln in Berührung kommende Zubehörteile sorgfältig gereinigt werden; befolgen Sie dazu bitte die in dem Abschnitt „Reinigung und Wartung“ aufgeführten Anweisungen.



1. Stecken Sie die Lebensmittel, die Sie aufbewahren möchten, in den speziellen Zip-Beutel.
2. Schließen Sie den Clipverschluss fest und gleichmäßig mit den Händen, legen Sie den Beutel flach auf die Arbeitsplatte (Abb.1)
3. Setzen Sie den Beutel-Adapter (1 und 2) auf den Smart Vac 20.
4. Drücken Sie den Vakuumierer mit dem Beuteladapter auf das Beutel-Ventil und drücken Sie den An-Schalter.
5. Vakuumieren Sie kontinuierlich, bis die Luft aus dem Beutel entzogen wurde und die Lebensmittel fest umschlossen sind (Abb.2).
6. Zur längeren Haltbarkeit drücken Sie mit dem Finger leicht auf das blaue Mittelstück des Ventils am Beutel.

HINWEIS

► Stecken Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Beutel; lassen Sie genügend Platz, so dass die geöffnete Seite des Beutels leicht in dem Vakuumierer platziert werden kann.

- Befeuchten Sie die offene Seite des Beutels nicht. Nasse Beutel sind schwierig zu versiegeln.
- Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels bevor Sie ihn verschweißen. Vergewissern Sie sich, dass keine Essensrückstände und keine Falten an der Ventilöffnung sind. Fremdkörper oder ein zerknitterter Beutel können Schwierigkeiten beim Vakuumieren verursachen.
- Lassen Sie nicht zu viel Luft im Beutel. Bevor Sie den Beutel luftdicht verschweißen, drücken Sie schon vorher die Luft aus dem Beutel. Bei zu viel Luft im Beutel kann die Belastung der Vakuum-Pumpe so stark zunehmen, dass der Motor nicht genügend Leistung hat, um die gesamte Luft aus dem Beutel zu ziehen.
- Sollten die Lebensmittel, die sie luftdicht versiegeln möchten, scharfe Kanten haben, wie z.B. Knochen, Spaghetti oder Krebstiere, dann wickeln Sie die Lebensmittel in Küchenpapier ein; so verhindern Sie, dass der Beutel beschädigt wird.
- Wir empfehlen nicht mehr als einen Beutel pro Minute luftdicht zu verschweißen, so kann das Gerät zwischendurch ausreichend abkühlen.
- Um wasserhaltige Lebensmittel, wie z.B. Suppen, Aufläufe oder Eintöpfe, absolut luftdicht zu verschweißen, frieren Sie sie zuerst in einer Backform oder in einer gehärteten Schüssel ein. Verschweißen Sie sie anschließend luftdicht und frieren Sie sie dann umgehend wieder ein.
- Blanchieren Sie das Gemüse kurz in kochendem Wasser oder in der Mikrowelle, kühlen Sie das Gemüse ab und verpacken Sie es dann vakuumdicht in praktischen Portionen.
- Um nicht gefrorene Lebensmittel vakuumdicht zu verschweißen, benötigen Sie zusätzlich ca. 5 cm mehr Beutellänge, damit sich die Lebensmittel während des Gefrierens ausbreiten können. Legen Sie Fleisch oder Fisch auf Küchenpapier und vakuumieren Sie beides zusammen. Das Küchenpapier hat den Vorteil Feuchtigkeit von den Lebensmitteln aufzunehmen.
- Bevor Sie Lebensmittel, wie z.B. Tortillas, Crêpes, Hamburger oder Pastetchen aufbewahren möchten, legen Sie Wachs- oder Pergamentpapier zwischen die Lebensmittel, so kann man sie besser stapeln. Später ist es dann leichter einen Teil der eingefrorenen Lebensmittel herauszunehmen, sie wieder zu verschweißen und einzufrieren.
- Alle von caso-germany gelieferten Folienrollen und –beutel sind für das Kochen-im-Beutel (Sous Vide) geeignet.

Außerdem können die Folienrollen und –beutel zum Auftauen und Erwärmen in der Mikrowelle bis maximal 70 Grad eingesetzt werden. Bitte vergewissern Sie sich bei der Verwendung von Folien anderer Hersteller, ob diese ebenfalls für die Mikrowelle und für das Kochen-im-Beutel (Sous Vide) geeignet sind.

5.3 Öffnen eines verschweißten Zip-Beutels

Öffnen Sie den Beutel von Hand an der Zipnaht.

5.4 Vakuumieren von Flaschen mit dem Flaschenverschluß





1. Drehen Sie den Äußeren Deckel ab um so den Behälter-Adapter (3 und 4) zu nutzen. (Abb. 1)
2. Setzen Sie den Vakuumierer auf die mit dem Flaschenverschluss verschlossene Flasche um zu vakuumieren. (Abb. 2)
3. Drücken Sie die An-Taste um mit dem Vakuumieren zu beginnen. Nach ca. 30 sec. Ist das Vakuum erzeugt, lassen Sie die Taste los.

5.5 Wieder-Aufladung des Gerätes:

Wenn der Motor des Vakuumierers langsamer arbeitet, bedeutet dies, dass die Batterie wieder aufgeladen werden muss, gehen Sie wie folgt vor:

1. Stecken Sie den Adapter in die Steckdose, dann setzen Sie den Vakuumierer in die Ladestation. Die rote Leuchtanzeige des Geräts schaltet sich ein
2. Es dauert in der Regel 9 ~ 12 Stunden, um die Batterie voll zu laden. (die Zeit variiert, je nachdem, wie Sie das Gerät genutzt haben)
3. Für beste Akkuleistung, laden Sie das Gerät für mindestens 12 Stunden, wenn Sie es das erste Mal laden oder das Gerät für eine längere Zeit nicht genutzt wurde.
4. Es ist normal, dass der Adapter und die Ladestation während des Ladevorgangs heiß werden.
5. Um die Akku-Leistung zu halten, laden Sie das Gerät alle 3-6 Monate voll.

5.6 Aufbewahrung des Vakuumierers:

Bewahren Sie Ihr Gerät an einem ebenen und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern, auf.

HINWEIS

- ► Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.
- ► Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Rückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ► Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ► Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ► Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Vakuumpumpe in das Geräteinnere gelangt.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- ▶ Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab, bevor Sie es wieder benutzen.

6.2 Reinigung

◆ Äußerer und innerer Deckel

- Nehmen Sie den äußeren und inneren Deckel durch leichtes Drehen ab und reinigen Sie diese unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung.

◆ Behälter, Deckel, Flaschenverschluss und Zubehör

- Waschen Sie den Beutel in warmem Spülwasser aus und lassen Sie ihn anschließend sorgfältig trocknen bevor Sie ihn wieder benutzen.

⚠VORSICHT

- ▶ Beutel, die zur Aufbewahrung von rohem Fleisch, Fisch oder fettigen Lebensmitteln benutzt wurden, können nicht wieder verwendet werden.

HINWEIS

- ▶ Alle Teile sollte sorgfältig getrocknet werden, bevor Sie sie wieder einbauen.
- ▶ Seien Sie beim Wieder - Einbau vorsichtig, dass Sie nichts beschädigen und, dass das Gerät ordnungsgemäß funktionieren kann.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Der Vakuumierer funktioniert nicht	Das Gerät wurde längere Zeit nicht genutzt und der Akku ist schwach	▶ Wiederaufladen
	Das Zubehör ist nur lose aufgesteckt	▶ Überprüfen Sie, dass alle Teile fest sitzen
Das Ladegerät lädt nicht	Defekte Steckdose	▶ Suchen Sie eine geeignete Steckdose
	Das Ladegerät und die Ladestation sind nicht korrekt verbunden	▶ Überprüfen Sie die Verbindung
Das Gerät arbeitet nicht, nachdem es aufgeladen wurde	Die Ladezeit war zu gering	▶ Laden Sie das Gerät wie unter Wiederaufladen beschrieben voll auf
Es wird kein vollständiges Vakuum im Beutel erzeugt	▶ Verschließen Sie den Zipverschluss noch einmal	
	▶ Verteilen Sie die Lebensmittel im Beutel	
	▶ Säubern Sie das Ventil	
Es wird kein vollständiges Vakuum	▶ Vergewissern Sie sich, dass alle Teile korrekt ineinander gesteckt sind	

in der Flasche erzeugt	▶ Schauen Sie, ob der Behälter kaputt ist, tauschen Sie ihn ggf. aus.
	▶ Überprüfen Sie die Saugleistung des Vakuumierers
	▶ Überprüfen Sie ob Teile des Vakuumierzubehörs deformiert oder kaputt sind

HINWEIS

- Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Die Abgabe bei kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei.

Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie weiterhin dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

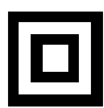
10 Technische Daten

Gerät	Vakuumierer
Name	Smart VAC20
Modell	VS0610
Artikel-Nr.	1320
Anschlussdaten	220-240 V; 11,0 VDC
Außenabmessungen (B/H/T)	170 x 165 x 65 mm
Gewicht	535 g

Original
Operating Manual

Vacuum System
SMART VAC20






Item No. 1320

11 Operating Manual

11.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your vacuum system will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the vacuum system (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

11.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

⚠GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

⚠WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

⚠VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

11.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations
- Use of unauthorized spare parts

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

11.5 Copyright protection

Subject to content and technical changes.

12Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- vacuuming

bags, containers and bottles of wine. Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠WARNUNG Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► Use the device exclusively for its intended use.

► Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ► Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Persons, who are not able to operate the device because of any physical, mental or motor disabilities may only use the device under the supervision or under the instructions of a responsible person.
- ► Do not permit children to use the device, unless they are supervised.
- ► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ► Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ► Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ► Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ► When disconnect, please unplug by grasp the plug and not the cord, to avoid any injury.
- ► Do not immerse in water or any other liquids.

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger of fire

⚠WARNUNG Warning

There is a danger of fire due to the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ► Do not set up the device near flammable material.
- ► Keep this appliance away from sources of heat (gas, electric, burner, heated oven).

12.3.2 Charger and Battery

⚠WARNUNG Warning

- ► Please do not try to repair or open the device or the charging station.
- ► Use only the provided by the manufacturer charging device, others may lead to a loss of battery capacity, leakage, overheating, explosion or even fire.
- ► Vacuum-unit, battery and charger must not get in touch with water.
- ► It is strongly suggested that in the first use of the product consumer use off the power to the best and then charge the battery over 12 hours without interruption.
- ► When batteries are not in the appliance or charger, keep them away from metal objects as they may short terminals.
- ► The battery may leak under extreme usage or temperature conditions. If liquids come in contact with skin, quickly wash with soap and water, then with lemon or vinegar. If the liquid gets into the eyes, flush them with water for a minimum of 10 minutes and seek medical attention right away.
- ► Only use the battery charger by the manufacturer to charge up the battery provided.
- ► For storing battery: always keep it in a cool and dry area – away from sunlight. Do not leave the unit inside a car for long because of often high temperature inside the car.
- ► In order to maintain optimum battery performance, it is recommended to have a maintenance charging & discharging for the battery at least every 6 months.

12.3.3 Dangers due to electrical power

⚠GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ► Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ► Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry.

12.3.4 Food storage safety information

This vacuum system will change the way you purchase and store foods. Once you are accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. Please follow certain procedures when using this appliance to ensure food quality and safety.

HINWEIS Please note

- If perishable foods have been heated, defrosted or un-refrigerated, consume them immediately.
- Before vacuum packaging, it's necessary to clean your hands, and all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum sealing foods.
- Refrigerate or freeze the perishable foods immediately, if you have vacuum-sealed them, and do not leave them sitting at room temperature.
- The shelf life of dry foods such as nuts, coconut or cereals will be extended in vacuum-sealed package, while storing them in dark place. Oxygen and warm temperature will cause high-fat content foods fat to rancidity.
- Before vacuum sealing some fruit and vegetables, such as apples, bananas, potatoes and root vegetables, peel them, this will extend their shelf lives.
- When vacuum seal some vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage fresh for refrigeration, they will emit gases, so it's need to blanch and freeze these foods before vacuum sealing.

13 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

13.1 Safety information

⚠WARNUNG Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

► Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

13.2 Delivery scope and transport inspection

The following components are contained in the standard delivery of the device:

- Vacuum system SMART VAC20
- Bag adapter
- Box adapter
- Charging station (base)
- Charging device
- 2 bottle caps for vacuuming wine bottles
- 5 zip bags at 20 x 23 cm
- 5 zip bags at 26 x 35 cm
- Operating manual

HINWEIS Please note

► Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.

► Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

13.3 Functions

The main function of this appliance is to store a wide kind of foods for freshness, longer shelf life, flavour and convenience. In general, vacuum packaging keeps food fresh up to three times as long as other traditional food storage methods. Once this appliance will be an indispensable part of your life, you will have less food spoilage and it will save your money.

- Cook in advance to vacuum seal and store individual portions or entire meals.
- Prepare foods in advance for picnics and camping trips or barbecues.
- Eliminate freezer burn.
- Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables to freeze or refrigerate.
- Package dry foods, such as beans, nuts, and cereals to store longer.
- There are many non-food uses for vacuum packing. Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles untarnished.

Foods	Vacuum Freezer Storage	Vacuum Fridge Storage	Typical Storage
Fresh Beef & Veal	1-3 years	1 month	1-2 weeks
Ground Meat	1 year	1 month	1-2 weeks
Fresh Pork	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Fresh Fish	2 years	2 weeks	3-4 days
Fresh Poultry	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Smoked Meats	3 years	6-12 weeks	2-4 weeks
Fresh Produce, Blanched	2-3 years	2-4 weeks	1-2 weeks
Fresh Fruits	2-3 years	2 weeks	3-4 days
Hard Cheeses	6 months	6-12 weeks	2-4 days
Sliced Deli Meats	not recommended	6-12 weeks	1-2 weeks
Fresh Pasta	6 months	2-3 weeks	1 week

13.4 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.

13.5 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.



Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS Please note

► If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

13.6 Setup

13.6.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- Choose the setup location in such a way that children cannot reach the device.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- Do not move the vacuum sealer system when it is in operation.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

13.7 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device.
  If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm^2. The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
  The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

14 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

14.1 Complete overview



1. Bag Adapter for Zip Bags
2. External cover plate (removable for easy cleaning)
3. Box adapter – for use with vacuum sealer accessories
4. Inner suction cap (removable for cleaning)
5. On-switch – push this switch to start
6. Base of the charging device (charging station)
7. Charger

14.2 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

15 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

15.1 Zip Bags

For vacuuming please use intended for this device bags with a plug valve only. The plastic foil of these specific vacuuming films is different from ordinary plastic wraps.

In the Annex You will find the order form for the professional vacuuming films of Caso Germany.

15.2 Vacuuming boxes

For vacuuming please use intended for this device boxes with a plug valve only.

Do not vacuum hot liquids; cool them down in the refrigerator beforehand.
Do not freeze boxes. The lowest temperature should be -18°C. Too low temperatures (below -18°C) and temperatures above 100°C make the material perish or melt.

Wash the cover plate and the vacuuming box by hand only. Never put the boxes to the dishwasher, either the microwave.

In order to clean the adapters and caps release them from the device and rinse them with warm water.
Fine grained or powderous foods shall be covered with a paper towel before vacuuming, in order not to intrude the vacuum sealer.

Tins cannot be vacuum packed.

▪ If liquids are caught in the accessory hose, run warm water through hose. Be sure hose is not attached to accessory port.

▪ Powdered or granulated foods should be covered with a paper towel before vacuuming to prevent food from traveling into the vacuum mechanism.

▪ Vacuum packaging is not a substitute for canning. Perishable foods still need to be refrigerated or frozen.

15.3 Vacuum Packaging in a Zip Bag



Before any use and each sealing your device, as well as all accessories having been in touch with the foods have to be carefully cleaned; please follow therefore the instructions in chapter “Cleaning and Maintenance”.



1. Put the foods you want to store in the special zip bag.
2. Close the clip firmly and evenly with your hands and put the bag flatly on the worktable (pict.1)
3. Put the bag adapter (1 and 2) on the Smart Vac20.
4. Press the vacuum sealer with the bag adapter on the bag valve and push the On-switch.
5. Vacuum continuously until the air has been fully extracted from the bag and the foods are firmly enclosed (pict.2).
6. For a longer endurance press your finger slightly on the blue centerpiece of the valve on the bag.

HINWEIS Please note

- ► Do not put too much food inside the bag; leave enough empty length in the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuuming plate more positively.
- ► Do not wet the open end of the bag. Wet bags may be difficult to seal tightly.
- ► Clean and straighten the open end of the bag before sealing the bag. Make sure nothing is leaving on the open area of the bag. Foreign objects or creased bags may cause difficulty to seal tightly.
- ► Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause that the motor works insufficient to draw away all the air out of the bag.
- ► If the foods you’re sealing have sharp edges, such as bones, spaghetti or shellfish, pack the edges with kitchen paper to avoid tearing the bag
- ► Suggest to vacuum seal one bag within 1 minute to let the appliance cool down enough.
- ► In order to vacuum seal liquid-based foods, such as soups, casseroles or stew, freeze them first in a baking pan or tempered dish, vacuum seal them, label and stack them in your freezer as soon as they are in frozen solid.

- ► Blanch the vegetables by cooking briefly in boiling water or microwave oven, cool them down , then vacuum seal them in convenient portions.
- ► To vacuum seal the foods not frozen, two extra inches are required for bag length to allow for expansion while freezing. Place the meat or fish on a paper towel and vacuum seal with the paper towel in the bag, this way will help to absorb moisture from the foods.
- ► Before storing the foods such as tortillas, crepes or hamburger, use wax or parchment paper between them to stack the pieces, this will be easier to remove some of the food, reseal the rest and immediately replace in the freezer.
- ► All vacuum rolls and bags delivered by caso-germany are appropriate for cooking under vacuum (sous vide). Furthermore the vacuum rolls and bags can be used for defrosting and heating in the microwave at up to 70° C. Please make sure when vacuum rolls and bags of other producers are used, whether they are also microwaveable and suitable for cooking under vacuum.

15.4 Opening of a Sealed Zip Bag

Open the bag manually along the zip seam.

15.5 Vacuuming of Bottles with a Bottle Cap



1. Turn off the external cover plate, in order to use the box adapter (3 and 4) (pict. 1).
2. Put the vacuum sealer on the bottle cap for vacuuming (pict. 2).
3. Push the On-switch for starting the vacuuming. After about 30 seconds the vacuum has been established; release the button.



15.6 Recharging of the Device:

If the engine gets slow, this means that the battery has to be recharged; forward as follows:

1. Plug the adapter in the socket, and then put the vacuum sealer into the charging station. The red light of the device gets switched on.
2. As a rule it takes about 9 ~ 12 hours to fully charge the battery (the time varies depending on the way you have used the device).
3. Charge the battery for at least 12 hours to obtain best performance, if you charge for the first time or haven't used the device for a longer time.
4. It is normal that the adapter and the charging station get hot during the charging process.
5. In order to maintain the battery capacity, fully charge the device every 3-6 months.

15.7 Storing your vacuum system

Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.

HINWEIS Please note

- ► To disconnect remove the plug from the outlet.
- ► Always unplug this appliance from the electrical outlet immediately after using and before cleaning.

16 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

16.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ► The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous

condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.

- ► Switch the vacuum system off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ► The sealing strip is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- ► Clean the device after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ► Never immerse the unit into water or the dishwasher.
- ► If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device.
- ► Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ► Do not scrape off stubborn dirt with hard items.
- ► Dry thoroughly before using again.

16.2 Cleaning

◆ External and Inner Cover Plate

- Take off the external and inner cover plates by a slight turn and clean them by using a mild, non galling soap solution.

◆ Boxes, Covers, Bottle Cap and Accessories

- Wash the accessories with warm rinse water and let it carefully dry afterwards, before you use it again.

◆ Preservation bags

- Washing the bagging material in warm water with a mild dishwashing soap, then rinse the bags well and allow drying thoroughly before reusing.

⚠VORSICHT Attention

- ► Bags used to store raw meats, fish or greasy foods can’t be reused.

HINWEIS Please note

- ▶ The airproof loop of sponge should be dried thoroughly prior to reassembling.
- ▶ When re-assembling, be careful to prevent any damage and assembles as original position to ensure no vacuum leaking.

17 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

17.1 Safety notices

⚠VORSICHT Attention

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

17.2 Cause and Action

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

Failures	Possible Cause	Resolution
The vacuum sealer does not function	The device hasn't been used for a longer period and the battery is weak	▶ Recharging
	The accessories are only loosely put on	▶ Check all parts are put on firmly
The charging device does not charge	Defective socket	▶ Look for a proper socket
	The charging device and the charging station are not connected correctly	▶ Check the connection
The device does not work after charging	The charging time was too short	▶ Fully charge the device as described under Recharging
The vacuum produced in the bag is not	▶ Close the zip catch once again	
	▶ Repack the foods in the bag	

complete	▶ Clean the valve
The vacuum produced in the bottle is not complete	▶ Make sure all parts are correctly put to one another
	▶ Look out whether the box is defect, eventually replace it
	▶ Check the suction performance of the vacuum sealer
	▶ Look whether the box might be defect, eventually replace it

HINWEIS Please note

- If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

18 Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

- Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

20Technical Data

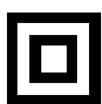
Device	Vacuum sealer system
Name	Smart VAC20
Model	VS0610
Item No.:	1320
Mains data	220-240 V; 11,0 VDC
External measurements (W x H x D):	170 x 165 x 65 mm
Net weight	535 g

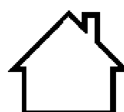
Mode d'emploi original

Appareil d'emballage sous vide

SMART VAC20






N°. d'art. 1320

21 Mode d´emploi

21.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre l´appareil d´emballage sous vide vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

21.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au l´appareil d´emballage sous vide (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

21.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

⚠GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

⚠WARNUNG Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

⚠VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

21.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

21.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenus réservés.

22 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.
Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

22.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de vider des sacs, des contenants et bouteilles de vin pour conserver d´aliments sous vide. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠WARNUNG Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

22.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ► Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ► En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ► Les personnes qui en raison de leurs capacités corporelles, spirituelles ou motrices ne sont pas capables d'utiliser l'appareil seules, peuvent utiliser l'appareil mais uniquement en présence d'une personne responsable.
- ► Vous pouvez autoriser les enfants à utiliser l'appareil mais uniquement sous surveillance.
- ► Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ► Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ► Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ► Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ► Pour débrancher l’appareil, assurez-vous de tirer sur la prise et non sur le câble, afin d’éviter tout risque de blessure.
- ► Ne plongez pas l’appareil dans l’eau ou dans quelque autre liquide que ce soit.

22.3 Sources de danger

22.3.1 Danger d'incendie

WARNUNG ATTENTION

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu.

Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Ne disposez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- ► N’approchez pas l’appareil de sources de chaleur (chauffage à gaz ou électrique, brûleur, four chaud, etc.).

22.3.2 Chargeur et batterie

WARNUNG ATTENTION

- ► Ne veuillez pas essayer de réparer ou d’ouvrir l’appareil ou la base de chargement
- ► Utilisez l’outil de chargement livré par le producteur, des autres peuvent mener à la perte de la puissance de la batterie, au vidage, surchauffe, explosion ou même â l’incendie.
- ► L’unité-vacuum, la batterie et le chargeur ne doivent pas contacter l‘eau
- ► Au premier usage, il est conseillé de décharger d'abord l'accumulateur de l'appareil puis de le charger totalement pendant 12 heures sans interruption.
- ► Si les batteries ne sont pas dans l'appareil ou le bloc d'alimentation, tenez-les éloignées des objets métalliques car cela risquerait de les décharger plus vite.
- ► Les batteries peuvent fuire sous des températures extrêmes ou en cas d'utilisation intensive. Si votre peau est en contact avec du liquide des batteries, lavez-vous vite avec du savon et de l'eau en y ajoutant du jus de citron ou du vinaigre. Si le liquide arrive en contact avec vos yeux, lavez-vous les yeux pendant au moins 10 minutes et appelez immédiatement un médecin.
- ► N'utilisez que le bloc d'alimentation fourni par le fabricant.
- ► Conservation : Conservez les batteries dans un environnement frais et sec sans ensoleillement direct. Ne laissez pas l'appareil ou les batteries longtemps dans une voiture car la température peut monter très haut dans l'habitacle.

- ► Pour obtenir une performance optimale des batteries, chargez et déchargez les au mieux tous les 6 mois.

22.3.3 Dangers du courant électrique

⚠GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il à fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ► N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.
- ► Avant de brancher l’appareil sur le secteur ou de le mettre sous tension, assurez-vous que vos mains sont parfaitement sèches.

22.3.4 Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments

Ce système de conservation sous vide changera la manière dont vous achetez et stockez vos aliments. Une fois que vous serez habitué(e) à l'appareil d'emballage sous vide, il deviendra un élément indispensable dans votre cuisine. Il est cependant nécessaire de suivre certaines procédures lors de l'utilisation de votre appareil afin d'assurer la sécurité et la qualité de vos aliments.

HINWEIS Remarque

Règles générales relatives à la sécurité alimentaire

- ▶ Consommez immédiatement tout aliment périssable réchauffé, décongelé ou sorti du réfrigérateur.
- ▶ Avant de procéder à l'emballage sous vide, lavez-vous les mains et nettoyez tous les ustensiles et éléments qui seront utilisés pour la découpe et l'emballage des aliments.
- ▶ Réfrigérez ou congelez les aliments périssables immédiatement après leur emballage sous vide; ne les laissez pas à température ambiante.
- ▶ Pour prolonger la durée de conservation des aliments secs emballés sous vide, tels que les fruits secs ou les céréales, stockez-les dans un endroit frais et sombre. L'oxygène et des températures élevées entraîneront la rancidité des aliments riches en lipides.
- ▶ Le fait de peler certains fruits et légumes, tels que les pommes, les bananes, les pommes de terre et les légumes-racines, permet de prolonger leur durée de conservation.
- ▶ Certains légumes frais emballés sous vide pour être réfrigérés émettront des gaz; ceci est tout particulièrement le cas des brocolis, des choux-fleurs et des choux. Il est donc nécessaire de blanchir et de congeler ces aliments avant de les emballer sous vide.

23 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

23.1 Consignes de sécurité

⚠WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

23.1.1 Inventaire et contrôle de transport

L’appareil d’emballage sous vide est livré de façon standard avec les composants suivants:

- L’appareil d’emballage sous vide SMART VAC20
- Adaptateur des sacs
- Adaptateur des bacs
- Base de chargement (pied)
- Chargeur
- 2 bouchons de bouteille pour la mise sous vide des bouteilles de vin
- 5 sacs-zip 20 x 23 cm
- 5 sacs-zip 27 x 35 cm
- Mode d’emploi

HINWEIS Remarque

► Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.

► En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

23.2 Fonctions

La principale fonction de cet appareil est de prolonger le stockage d'une grande variété d'aliments sans en altérer ni la fraîcheur ni le goût et de vous faire bénéficier d'une plus grande commodité. En général, les emballages sous vide permettent de conserver la fraîcheur des aliments trois fois plus longtemps que les méthodes de stockage traditionnelles. Cet appareil deviendra vite un élément indispensable dans votre cuisine car non seulement il réduira la quantité de déchets mais il vous fera également économiser de l'argent.

- Préparez vos repas à l'avance et emballez-les sous vide en portions individuelles ou pour toute la famille
- Préparez vos plats à l'avance pour vos pique-niques, séjours en camping ou barbecues.
- Supprimez les risques de brûlure des aliments par congélation.
- Emballez vos viandes, poissons, volailles, fruits de mer et légumes pour les congeler ou les réfrigérer.
- Emballez vos aliments secs, tels que haricots, fruits secs ou céréales, pour pouvoir les stocker plus longtemps.
- Cet appareil peut également être utilisé pour stocker et protéger d'autres articles, qu'il s'agisse d'objets personnels, tels que des photos, des documents importants, des collections de timbres, des bijoux, des cartes ou des bandes dessinées, d'éléments de bricolage, tels que des vis, des clous ou des boulons, ou encore de médicaments ou autres articles de premiers secours, etc.

Aliments	Sous vide, se conservant dans le congélateur	Sous vide, se conservant dans le réfrigérateur	Conservation normale
Viande de bœuf et de veau fraîche	1 à 3 ans	1 mois	1 à 2 semaines
Viande hachée	1 an	1 mois	1 à 2 semaines
Viande de porc fraîche	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 semaine
Poisson frais	2 ans	2 semaines	3 ou 4 jours
Volaille fraîche	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 semaine
Viande fumée	3 ans	6 à 12 semaines	2 à 4 semaines
Aliments blanchis	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 à 2 semaines
Fruits frais	2 à 3 ans	2 semaines	3 à 4 jours

Fromage sec	6 mois	6 à 12 semaines	2 à 4 jours
Viande tranchée	Non recommandé	6 à 12 semaines	1 à 2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2 à 3 semaines	1 semaine

23.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

23.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

► Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

23.5 Mise en place

23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux bandes de scellage de l'appareil.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne déplacez pas l’appareil d’emballage sous vide en cours d’utilisation.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

23.6 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
  En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
  Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

24 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

24.1 Vue d'ensemble



1. Adaptateur des sacs pour des sacs-zip;
2. Abattant extérieur (démontable pour un nettoyage facile) ;
3. Adaptateur des bacs – pour l'utilisation avec l'équipement de la mise sous vide;
4. Abattant de succion intérieur (démontable pour un nettoyage facile);
5. Bouton marche – appuyez cette touche pour démarrer;
6. Pied du chargeur (base de chargement);
7. Chargeur.

24.2 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

25 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

25.1 Sacs-zip

Veuillez utiliser des sacs avec une valve de raccordement, prévus explicitement pour l'emballage sous vide avec cet appareil. Le matériel de ces films spéciaux de la mise sous vide est un autre que les films étirables alimentaires ordinaires.

Vous trouvez la feuille de commande pour les films profi de la mise sous vide de Caso Germany dans l'annexe.

25.2 Bacs de la mise sous vide

Veuillez utiliser des bacs avec une valve de raccordement, prévus explicitement pour l'emballage sous vide avec cet appareil.

Ne mettez pas sous vide des liquides chauds. Refroidissez-les d'abord dans le réfrigérateur.

Ne congelez pas des bacs. La température la plus basse doit être -18°C. Des températures trop basses (au-dessous de -18°C) et au-dessus de 100 °C font le matériel des bacs cassant ou laissent le fondre.

Lavez l'abatteur et le bac de la mise sous vide de la main seulement. Ne mettez le bac ni dans le lave-vaisselle, ni dans la micro-onde.

Pour nettoyer l'adaptateur et l'abattant, démontez-les de l'appareil et rincez-les avec de l'eau chaude.

Les comestibles à grain fin ou poudreuses avant la mise sous vide doivent être couverts avec un tissu en papier, afin de ne pas entrer dans l'appareil de l'emballage sous vide.

Les boîtes ne peuvent pas être mises sous vide.

25.3 Emballage sous vide dans un sac-zip



Avant chaque utilisation et après chaque soudage veuillez nettoyer soigneusement votre appareil et toutes les pièces accessoires en contact avec les comestibles; pour cela veuillez suivre les consignes indiquées dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».



1. Mettez les aliments que vous voulez conserver dans le sac-zip spécial.
2. Bouchez le clip fermement et également avec les mains, mettez le sac platement sur la table de travail (fig.1)
3. Mettez l'adaptateur des sacs (1 et 2) sur le Smart Vac 20.
4. Pressez l'appareil d'emballage sous vide avec l'adaptateur des sacs sur la valve du sac et appuyez le bouton marche.
5. Mettez sous vide d'une manière continuelle jusqu'à l'air a été extrait du sac et les comestibles soient fermement enserrées (fig.2).
6. Pour obtenir une durabilité plus longue, appuyez votre doigt sur la pièce centrale bleue de la valve du sac.

HINWEIS Remarque

► Ne remplissez pas trop les sacs; laissez suffisamment de place pour permettre de mieux positionner l'extrémité ouverte du sac sur la plaque de mise sous vide.

► Ne mouillez pas l'ouverture du sac. Les sacs humides sont en effet plus difficiles à faire fondre et à sceller parfaitement.

► Nettoyez et étirez l'ouverture du sac avant de le sceller. Vérifiez que l'ouverture du sac ne présente ni pli, ni impureté. Les sacs présentant des plis ou des saletés peuvent en effet s'avérer difficiles à sceller proprement.

► Ne laissez pas trop d'air à l'intérieur du sac. Appuyez sur le sac afin d'en extraire le maximum avant la mise sous vide. Un surplus d'air à l'intérieur du sac augmenterait la charge de la pompe à vide et affecterait la puissance du moteur qui ne pourrait alors expulser tout l'air du sac.

► Si les aliments que vous souhaitez emballer sont coupants ou pointus, par exemple des os, des spaghettis ou des fruits de mer, rembourrez le sac avec de l'essuie-tout afin d'éviter tout risque de déchirement.

► Laissez un délai d'une minute environ entre le scellage de chaque sac afin de laisser le temps à l'appareil de se réinitialiser.

- Pour emballer sous vide des aliments plus liquides, tels que des soupes, des ragoûts ou des compotes, congelez-les d'abord dans un plat trempé ou allant au four, et emballez-les ensuite sous vide, avant de les étiqueter et de les placer dans votre congélateur sous forme solide.
- Blanchissez vos légumes en les plongeant quelques instants dans de l'eau bouillante ou en les passant au four micro-ondes, laissez-les refroidir et emballez-les sous vide pendant qu'ils sont encore croustillants, selon les portions désirées.
- Pour emballer sous vide des aliments non préalablement congelés, prévoyez environ 5 cm de longueur de sac supplémentaires pour laisser la place aux aliments de se dilater durant la congélation. Placez tout morceau de viande ou de poisson sur une serviette en papier et emballez le tout sous vide; ceci permettra d'absorber l'humidité des aliments.
- Pour stocker des aliments tels que des tortillas, des crêpes ou des steaks hachés, placez des feuilles de papier sulfurisé ou paraffiné entre chaque portion ; ceci permettra de séparer plus facilement les portions et d'ensuite pouvoir remballer le reste des aliments avant de les replacer dans le congélateur.
- Tous les rouleaux de vide et les sachets livrés de caso-germany sont appropriés pour la cuisson sous vide. En outre, les rouleaux de vide et les sachets peuvent être utilisés pour chauffer et décongeler dans un four à micro-ondes jusqu' à 70°C. Veuillez vous assurer que lorsque d'autres feuilles sont utilisées, celles-ci sont également appropriées pour four à micro-ondes et pour cuire sous-vide.

25.4 Pour ouvrir un sac-zip soudé

Veuillez ouvrir le sac par la main au long du joint zip.

25.5 Emballage sous vide des bouteilles avec le bouchon de bouteille





1. Détournez l'abattant extérieur, pour utiliser ainsi l'adaptateur du bac (3 et 4) (fig. 1).
2. Mettez l'appareil d'emballage sous vide sur la bouteille fermée avec le bouchon de bouteille; pour mettre sous vide (fig. 2).
3. Poussez le bouton marche, pour commencer la procédure de la mise sous vide. Après environ 30 secondes le vacuum est produit, lâchez le bouton.

25.6 Rechargement de l'appareil:

Si le moteur travaille trop lentement, ça signifie, que la batterie doit être rechargée. Opérez comme en suivant:

1. Raccordez l'adaptateur à la prise de courant, alors mettez l'appareil d'emballage sous vide dans la base de chargement. Le voyant rouge de l'appareil s'allume.
2. Généralement il prend 9 ~ 12 heures, pour charger la batterie à plein (le temps peut varier selon votre utilisation).
3. Charger l'appareil du moins pendant 12 heures; pour obtenir la meilleure alimentation, si vous le chargez pour la première foi ou n'avez pas utilisé l'appareil pour une période plus longue.
4. Il est normal que l'adaptateur et la base de chargement deviennent chauds pendant le processus de chargement.
5. Pour maintenir l'alimentation de la batterie, chargez l'appareil chaque 3-6 mois à plein.

25.7 Rangement de votre appareil d'emballage sous vide:

Rangez l'appareil à plat dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.

HINWEIS Remarque

► Débranchez toujours l'appareil du secteur immédiatement après son utilisation.

26 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

26.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► L´appareil d´emballage sans vide doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ► Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ► Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ► La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ► Ne plongez jamais l’appareil dans l’eau ou le lave-vaisselle.
- ► Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ► Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.
- ► Séchez parfaitement l’appareil avant de le réutiliser.

26.2 Nettoyage

◆ Abattant extérieur et interne

- Détournez l’abatteur extérieur et interne par un tors léger et nettoyez-les, en utilisant une solution de savon doux et non lustrant.

◆ **Bac, abattant, bouchon de bouteille et accessoires**

- Lavez l´accessoires dans l’eau de rinçage chaud et laissez-le sécher soigneusement après, avant le réutiliser.

◆ **Sacs de conservation :**

- Lavez les sacs à l’eau chaude avec une liquide vaisselle douce, puis rincez-les bien et laissez-les totalement sécher avant de les réutiliser.

⚠VORSICHT Prudence

► Les sacs ayant servi à conserver des viandes crues, du poisson ou des aliments gras ne peuvent être réutilisés.

HINWEIS Remarque

► Séchez correctement le tour en éponge avant de le remettre en place et faites attention à ne pas l’endommager et à le replacer dans sa position d’origine afin d’éviter toute fuite d’air.

27 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

27.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

► Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.

► Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

27.2 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Erreur	Cause possible	Réparation
L'emballeuse sous vide ne fonctionne pas.	Fiche secteur non encastrée	► Enfoncer la fiche secteur
	Câble d'électricité ou prises de courant défectif.	► Envoyer l'appareil au service après-vente.
	Prise défective.	► Prendre une autre prise de courant.
Le premier soudage sur la section de rouleau découpée n'est pas mis en œuvre.	Le rouleau n'est pas placé correctement.	► Suivez les étapes dans le chapitre « Emballer sous vide dans un sac sur rouleau ».
Aucun vide complet dans le sac n'est produit.	L'extrémité ouverte du sac ne se trouve pas complètement dans la chambre à vide	► Placez correctement le sac.
	Le sac est défectif.	► Prendre un autre sac.
	Il y a des impuretés sur les joints d'étanchéité et/ou les autres joints.	► Nettoyez les joints d'étanchéité et replacez-les correctement après séchage.
Le sac n'est pas soudé correctement.	La barre de soudage est surchauffée de sorte que le sac fond.	► Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez-le refroidir quelques minutes.
Le sac ne tient pas le vide après avoir été soudé.	Le sac est défectif.	► Prendre éventuellement un autre sac, entourer éventuellement les pointes du contenu avec des serviettes en papier.
	Il y a des fuites à cause de miettes, graisse ou liquides le long de la soudure	► Ouvrez à nouveau le sac, nettoyez la partie interne supérieure du sac et éliminez les corps étrangers éventuellement existants de la barre de soudage avant de souder de nouveau le sac.

VORSICHT Prudence

► Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

28 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

29 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

30 Caractéristiques techniques

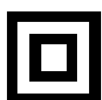
Appareil	Appareil d´emballage sans vide
Nom	Smart VAC20
Modèle	VS0610
N°. d'article	1320
Données de raccordement	220-240 V; 11,0 VDC
Dimensions externes (l/h/p)	170 x 165 x 65 mm
Poids net	535 g

Istruzioni d'uso originali

Sistema di sottovuoto

SMART VAC20






Articolo-N. 1320

31 Istruzione d´uso

31.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a microonde Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

31.2 Informazioni su queste istruzioni d’uso

Queste istruzioni d’uso sono una componente del forno a microonde (di seguito chiamato l’apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell’apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell’apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l’utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell’apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all’apparecchio al successivo proprietario.

31.3 Indicazioni d’avvertenza

Nelle presenti istruzioni d’uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d’avvertenza:

⚠GEFAHR Pericolo

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

⚠WARNUNG Avviso

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

⚠VORSICHT Attenzione

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l’utilizzo della macchina.

31.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

31.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

32 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio.
Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, chiusi per l'aspirazione e la sigillatura di sacchi, contenitori e bottiglie di vino. Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.

► Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

32.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS **Indicazione**

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ► Controlli prima dell'utilizzo, che l’apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ► Persone che a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motoriche non dovessero essere in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, dovranno utilizzare l'apparecchio soltanto sotto la supervisione o l'indicazione di una persona responsabile.
- ► Consenta l’utilizzo dell’apparecchio ai bambini solo se sono supervisionati.
- ► Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l’utilizzatore.
- ► Una riparazione dell’apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ► Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ► Non lasciare l’apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ► Per disinserire la presa, afferrare la presa stessa e non il cavo elettrico per evitare incidenti.
- ► Non immergere l’apparecchio in acqua o altri liquidi.

32.3 Fonti di pericolo

32.3.1 Pericolo d'incendio

⚠WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ► Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- ► Tenere l'apparecchio di lontano da fonti di calore (gas, elettricità, bruciatori, forni caldi).

32.3.2 Caricabatterie e batterie

⚠WARNUNG Avviso

- ► Non cercare di riparare o aprire l'apparecchio o la stazione di carico
- ► Utilizzare soltanto il caricabatterie fornito dal produttore, altri tipi di caricabatterie potrebbero portare ad una perdita di potenza della batteria stessa, provocare guasti, surriscaldamento, esplosione o potrebbero portare addirittura ad un incendio.
- ► L'unità del vuoto, la batteria ed il caricabatterie non possono venire a contatto con l'acqua.
- ► Prima del primo utilizzo si consiglia di svuotare dapprima la batteria ricaricabile ("accu") dell'apparecchio, per poi caricarla completamente per 12 ore senza interruzione.
- ► Quando le batterie non si trovano nell'apparecchio o nell'alimentatore tenerle lontane da oggetti metallici, perché potrebbero scaricarsi velocemente.
- ► Le batterie possono logorarsi nel caso di temperature estreme o uso estremo. Qualora il liquido della batteria toccasse la Vostra cute, lavarla velocemente con acqua e sapone, poi di nuovo con succo di limone o aceto. Qualora il liquido finisca nei Vostri occhi, lavarli per almeno 10 minuti con acqua e rivolgersi poi immediatamente a un medico.
- ► Utilizzare solo l'alimentatore fornito dal produttore.
- ► Conservazione: Conservare le batterie esclusivamente in un luogo fresco e asciutto, senza irraggiamento solare diretto. Non lasciare l'apparecchio o le batterie in auto per un tempo prolungato, perché al suo interno possono essere raggiunte temperature eccessive.

- ► Per ottenere una prestazione ottimale delle batterie, caricare e scaricare le batterie al meglio ogni 6 mesi.

32.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ► Non azioni l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ► Non apra in nessun caso il contenitore dell’apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell’apparecchio.
- ► Prima di connettere l’apparecchio o di utilizzarlo, assicurarsi che le mani siano asciutte e in posizione sicura.

32.3.4 Informazioni di sicurezza per la conservazione del cibo.

Questo sistema di condizionamento sotto vuoto cambierà il vostro modo di acquistare e conservare il cibo. Una volta fatta l'abitudine al condizionamento sotto vuoto, diventerà parte integrante del modo di gestire gli alimenti. Quando si usa quest'apparecchio per sigillare cibo sotto vuoto, è necessario seguire procedure ben definite per ottenere qualità e sicurezza a livello alimentare.

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- Se generi deperibili sono stati riscaldati, scongelati o non refrigerati, devono essere consumati immediatamente.
- Prima di realizzare la confezione sottovuoto, è necessario pulirsi le mani e tutti gli strumenti e le superfici usate durante l'operazione.
- Dopo averli messi sottovuoto, refrigerare o congelare immediatamente i generi deperibili , e non lasciarli a temperatura ambiente.
- La durata di conservazione di alimenti secchi come noci, noci di cocco o cereali sarà prolungata grazie al condizionamento sottovuoto e alla conservazione in un
- luogo fresco e buio. L'ossigeno e la temperatura elevata faranno irrancidire i contenuti grassi degli alimenti.
- Per aumentare la durata di conservazione di alcuni tipi di frutta e verdura, come mele, banane patate e ortaggi con radici, e consigliabile sbucciarli prima di confezionarli sottovuoto.
- Verdure come broccoli, cavolfiori e cavoli freschi emettono gas se conservati sottovuoto; è dunque necessario sbollentarli e congelarli prima di sigillarli sottovuoto.

33 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

33.1 Indicazioni di sicurezza

WARNUNG Avviso

Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

► Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il SMART VAC20 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Apparecchio per il sottovuoto SMART VAC20
- Adattatore per sacchetto
- Adattatore contenitore
- Stazione di carico (base)
- Caricabatterie
- 2 attacchi per bottiglie per mettere sottovuoto le bottiglie di vino
- 5 buste con chiusura a zip 20 x 23 cm
- 5 buste con chiusura a zip 26 x 35 cm

Istruzioni per l'uso

HINWEIS Indicazione

► Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.

► Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

33.3 Funzioni

La funzione principale di quest'apparecchio è di conservare una gran varietà di alimenti e mantenere a lungo freschezza e sapore a vostro vantaggio. In generale, il condizionamento sotto vuoto mantiene il cibo fresco per un periodo di tempo tre volte più lungo rispetto ai metodi tradizionali di conservazione del cibo. Quando quest'apparecchio diventerà una parte indispensabile della vostra vita, limiterà il deterioramento degli alimenti e permetterà di risparmiare spese:

- Cuocere in anticipo, confezionare sotto vuoto e conservare porzioni singole o pasti interi.
- Preparare anticipatamente gli alimenti destinati a picnic, campeggio o barbecue.
- Eliminare le ustioni da congelamento.
- Confezionare alimenti come carne, pesce, pollame, frutti di mare e verdure da congelare o refrigerare.
- Confezionare alimenti secchi come fagioli, noci, o cereali per lunga conservazione.
- Questo sistema serve anche a conservare e proteggere altri oggetti preziosi come fotografie, documenti importanti, collezioni di francobolli, libri da collezione, gioielli, carte, fumetti. Può anche servire per proteggere articoli di ferramenta come viti, chiodi, dadi o bulloni. Può infine conservare medicine, cerotti e altri articoli di pronto soccorso ecc.

Alimento	Sottovuoto, conservazione in congelatore	Sottovuoto, conservazione in frigo	Conservazione tipica
Carne fresca di manzo e vitello	1-3 anni	1 mese	1-2 settimane
Carne macinata	1 anno	1 mese	1-2 settimane
Carne fresca di maiale	2-3 anni	2-4 settimane	1 settimana
Pesce fresco	2 anni	2 settimane	3-4 giorni
Pollame fresco	2-3 anni	2-4 settimane	1 settimana
Carne affumicata	3 anni	6-12 settimane	2-4 settimane
Carne fresca sbollentata	2-3 anni	2-4 settimane	1-2 settimane
Frutta fresca	2-3 anni	2 settimane	3-4 giorni
Formaggio stagionato	6 mesi	6-12 settimane	2-4 giorni
Carne a fettine	Non consigliata	6-12 settimane	1-2 settimane
Pasta fresca	6 mesi	2-3 settimane	1 settimana

33.4 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell’apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l’apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

33.5 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.



Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

► Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

33.6 Posizionamento

33.6.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non spostare il sistema di sigillamento sottovuoto quando è in funzione.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

33.7 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell’apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l’apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull’apparecchio.
  In caso di dubbi, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La connessione dell’apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm2. L’utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d’incendio collegato all’uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell’apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l’installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
  Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

34 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

34.1 Panoramica complessiva



1. Adattatore per sacchetti con chiusura a zip
2. coperchio esterno (asportabile per una facile pulizia)
3. Adattatore per contenitore – per l'utilizzo di accessori per il sottovuoto
4. coperchio di aspirazione interno (asportabile per la pulizia)
5. Interruttore di accensione – per accendere premere questo tasto
6. Base del caricabatterie (stazione di carico)
7. Caricabatterie

34.2 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

35 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

35.1 Busta con chiusura a zip

Per mettere sottovuoto utilizzare soltanto espressamente la busta prevista per questo apparecchio dotata dell'apposita valvola di attacco. La pellicola di questi speciali sacchetti per il sottovuoto è diversa dal materiale con cui vengono prodotti i sacchetti di solito utilizzati per la conservazione di alimenti freschi.

In allegato troverete il modulo d'ordine per i sacchetti per il sottovuoto ad uso professionale di Caso Germany.

35.2 Contenitore per la macchina del sottovuoto

Per mettere sottovuoto utilizzare soltanto espressamente la busta prevista per questo apparecchio dotata dell'apposita valvola di attacco.

Non mettere sottovuoto i liquidi caldi, raffreddarli prima nel frigorifero

Non congelare i contenitori. La temperatura più bassa dovrebbe essere -18°C. Temperature troppo basse (sotto -18°C) e sopra 100 °C rendono il materiale fragile, o lo lasciano sciogliere.

Lavare il coperchio e il contenitore per il sottovuoto soltanto a mano. Non mettere il contenitore né in lavastoviglie né nel forno a microonde.

Per pulire l'adattatore e il coperchio, toglierli dall'apparecchio e pulirli con acqua calda.

Gli alimenti granulati o polverosi prima di essere messi sottovuoto dovrebbero essere coperti con un panno di carta in modo tale che non vadano a finire all'interno della macchina sottovuoto.

Le lattine non possono essere confezionate sottovuoto.

35.3 Imballaggio sottovuoto in una busta con chiusura a zip





Prima di ogni utilizzo e dopo ogni sigillatura, sia l'apparecchio che ogni accessorio a contatto con gli alimenti deve essere accuratamente pulito; seguire le istruzioni riportate nella sezione "pulizia e manutenzione".

1. Infilare in una speciale busta con chiusura a zip l'alimento che volete conservare.
2. Chiudere la clip e in modo uniforme con le mani mettere la busta sul piano di lavoro (fig. 1)
3. Mettere l'adattatore della busta (1 e 2) sullo Smart Vac 20.
4. Spingere la macchina sottovuoto con l'adattatore della busta sulla valvola della busta e premere l'interruttore di accensione.
5. Continuare ad aspirare il vuoto finché l'aria non è stata aspirata dal sacchetto e l'alimento non è ben chiuso ermeticamente (fig. 2).
6. Per una più lunga conservazione con il dito premere leggermente il pezzo intermedio blu della valvola della busta.

HINWEIS Indicazione

► Non mettere una quantità di cibo eccessiva nel sacchetto; lasciare una lunghezza sufficiente all'estremità aperta del sacchetto in modo che possa essere ben posizionato sull'area di sigillatura.

► Non inumidire l'estremità aperta. Questo può rendere più difficile la chiusura ermetica del sacchetto.

► Esistono diversi usi non alimentari per sacchetti sotto vuoto. Tenere gli articoli per il campeggio come fiammiferi, cassette di pronto soccorso e indumenti, puliti ed asciutti. Proteggere razzi di segnalazione di pericolo stradale. Mantenere l'argenteria lucida e inossidata.

► Pulire e appianare il lato aperto prima di sigillarlo. Assicurarsi che niente rimanga nella parte aperta del sacchetto, che non ci siano grinze o pieghe sulle estremità del lato aperto. Corpi estranei o grinze e pieghe possono compromettere il sigillo.

► Non lasciare troppa aria nel sacchetto. Premere sul sacchetto per fare uscire l'aria eccedente prima di creare il vuoto. Troppa aria nel sacchetto sovraccarica la pompa e può causare un calo di potenza del motore che non riesce ad eliminare tutta l'aria .

- Se gli alimenti da sigillare hanno dei bordi taglienti, come ossa, spaghetti o molluschi, è necessario coprire le punte con carta assorbente per evitare perforazioni o tagli del sacchetto.
- È preferibile non sigillare più di un sacchetto al minuto per lasciare all'apparecchio il tempo di recuperare.
- Per cibi liquidi come minestre, pasticci o stufati, conviene prima congelarli in una padella o un recipiente resistente, poi sigillarli sotto vuoto, etichettarli e riporli nel congelatore appena solidificati.
- Sbollentare le verdure in acqua bollente o forno a microonde per un corto periodo, farle raffreddare ancora croccanti e condizionarle sotto vuoto in porzioni convenienti.
- Per sigillare sotto vuoto alimenti non congelati, sono necessari due pollici (5 cm) di lunghezza supplementare del sacchetto per compensare la dilatazione del congelamento. Mettere la carne o il pesce su una carta assorbente e sigillare sotto vuoto con la carta nel sacchetto. Questo accorgimento permette di assorbire meglio l'umidità del cibo.
- Per cibi come tortillas, frittelle, crêpe o polpette per hamburger, è utile separarli con uno strato di paraffina o di carta oleata prima di sovrapporli. Questo permette di rimuoverne una parte, risigillare il resto e rimetterlo immediatamente nel congelatore.
- Tutti i rotoli e sacchetti forniti da caso-germany sono adatti per la cottura dentro il sacchetto (Sous Vide). Inoltre i rotoli e i sacchetti possono essere utilizzati per lo scongelamento e per il riscaldamento nel fornello a microonde fino a una temperatura massima di 70 gradi. All'impiego di fogli di altri produttori, La preghiamo di verificare se questi possono altresì essere utilizzati nel fornello a microonde e per la cottura nel sacchetto (Sous Vide).

35.4 Aprire una busta saldata con chiusura a zip

Aprire manualmente la busta sulla cucitura della chiusura a zip.

35.5 Mettere le bottiglie sottovuoto con la chiusura per bottiglie





1. Chiudere il coperchio esterno in modo da poter utilizzare l’adattatore del coperchio (3 e 4). (fig. 1)
2. Per avviare il processo di sottovuoto mettere la macchina del sottovuoto sulla bottiglia chiusa con l'apposita chiusura per bottiglie. (fig. 2)
3. Premere il tasto di accensione per iniziare il processo di sottovuoto. Dopo ca. 30 sec. si ottiene il sottovuoto, ora lasciare il tasto.

35.6 Ricarica dell’apparecchio:

Se il motore lavora più lentamente, questo significa che la batteria deve essere ricaricata, procedere nel seguente modo:

1. Mettere l’adattatore nella presa, quindi inserire la macchina per il sottovuoto nella stazione di carico. Si accende la spia lampeggiante rossa dell'apparecchio
2. Di solito per una carica completa ci vogliono 9-12 ore. (il tempo varia in base al tipo di utilizzo dell'apparecchio)
3. Per una migliore potenza della batteria caricare l’apparecchio per almeno 12 ore, se la ricarica viene eseguita per la prima volta o l’apparecchio non è stato più utilizzato da molto tempo.
4. È normale che l’adattatore e la stazione di carico durante il processo di carica diventi più caldo.
5. Per mantenere la potenza della batteria, caricarla completamente ogni 3-6 mesi.

35.7 Conservazione del sistema di sigillamento sottovuoto:

Tenere l’apparecchio in un posto piano e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

HINWEIS Indicazione

► Sempre staccare la presa elettrica immediatamente dopo l’uso.

36 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell’apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

36.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell’apparecchio:

- Il SMART VAC20 dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il sistema di sigillatura sottovuoto non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell’apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un’infestazione di funghi e di batteri.
- Spenga il SMART VAC20 prima della pulizia ed estragga la spina dalla presa a muro.
- Il barra sigillante scotta dopo l’utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell’interno dell’apparecchio, attraverso le fessure d’aerazione.
- Mai immergere l’unità in acqua.
- Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.
- Lasciare asciugare completamente prima di utilizzare di nuovo.

36.2 La pulizia

◆ Coperchio esterno ed interno

- Togliere il coperchio esterno e interno girandolo leggermente e pulirlo utilizzando una soluzione saponata delicata non abrasiva.

◆ Contenitore, coperchio, chiusura bottiglia e accessori

- Lavare la accessori in acqua calda e quindi lasciarlo asciugare accuratamente prima di riutilizzarlo.

◆ Conservazione dei sacchetti

- Lavare i sacchetti con acqua calda e con un detergente neutro per stoviglie, risciacquarli bene e lasciarli asciugare completamente prima di utilizzarli nuovamente .
- I sacchetti possono essere lavati nel livello superiore della lavastoviglie dopo averli rivoltati. Metterli in posizione tale che l’acqua possa colare fuori dell’apertura. Lasciare asciugare completamente prima di utilizzare di nuovo.

⚠VORSICHT Attenzione

► Sacchetti usati per carne cruda, pesce o cibi grassi non possono essere riutilizzati.

HINWEIS Indicazione

► L’ansa tampone deve essere asciugata completamente prima di essere rimontata; per rimontarla, agire con delicatezza per non causare alcun danno e assicurarsi che sia rimontata nella posizione originale per evitare perdite di vuoto.

37 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

37.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

- ▶ Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ▶ Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

37.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Errore	Possibile causa	Eliminazione
La macchina per il sottovuoto non funziona	L'apparecchio non è stato più utilizzato da molto tempo	▶ Ricaricare
	L'accessorio ha un attacco lento	▶ Controllare che tutti i pezzi siano ben saldi
Il caricabatterie non carica	Presa difettosa	▶ Cercare una presa adeguata
	Il caricabatteria e la stazione di carico non sono state caricate correttamente	▶ Controllare il collegamento
L'apparecchio non lavora dopo esser stato ricaricato	Il tempo di ricarica è troppo ridotto	▶ Caricare completamente l'apparecchio come descritto al capitolo "Processo di ricarica"
Nella busta non viene eseguito un sottovuoto completo	▶ Richiudere di nuovo con la chiusura a zip	
	▶ Distribuire l'alimento all'interno della busta	
	▶ Pulire la valvola	
Nella bottiglia non viene eseguito un sottovuoto completo	▶ Assicurarsi che tutti i pezzi siano correttamente inseriti	
	▶ Controllare se il contenitore è rotto, eventualmente sostituirlo.	
	▶ Controllare la potenza di aspirazione della macchina del sottovuoto	
	▶ Controllare se i pezzi degli accessori della macchina del sottovuoto sono deformati o rotti	

VORSICHT **Attentione**

- ► Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

38 Smaltimento dell’apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all’ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS **Indicazione**

- Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

39 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura. Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

40 Dati tecnici

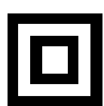
Apparecchio	Sistema di sigillatura sottovuoto
Nome	Smart VAC20
Modello	VS0610
N. articolo	1320
Dati connessione	220-240 V; 11,0 VDC
Misure esterne (L/H/P)	170 x 165 x 65 mm
Peso netto	535 g

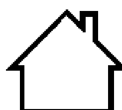


Manual del usuario

Envasadora al vacío
SMART VAC20






Ref. 1320

41 Manual del usuario

41.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su microondas le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

41.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del Cocina de inducción (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

la puesta en marcha,

operación,

resolución de fallos y/o

limpieza

del aparato.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

41.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

⚠GEFAHR Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

⚠WARNUNG Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

⚠VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para eevitar lesiones a personas.

HINWEIS Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

41.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

41.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

42Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato.

Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

42.1 Uso previsto

Este dispositivo está diseñado para uso doméstico en los espacios cerrados de aspiración y sellado de bolsas, recipientes y botellas de vino

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

⚠WARNUNG Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ► Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ► Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto.

La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

42.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ► Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
- ► Las personas con discapacidad física, mental o motriz y sólo podrán utilizar el aparato bajo la supervisión o instrucción de una persona responsable.

- Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.
- La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado.
- Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.
- No deben dejarse niños sin supervisión junto a la cocina. No deje jugar a los niños con el aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Para desconectar el aparato, no tire del cable de alimentación ni transporte el aparato arrastrando el cable.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

42.3 Fuentes de peligro

42.3.1 Peligro de fuego

⚠WARNUNG AVISO

El uso no adecuado del aparato puede provocar fuego.

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad para evitar el peligro de fuego:

- No coloque el aparato cerca de materiales combustibles.
- Aleje el aparato de fuentes de calor (gas, electricidad, quemador, horno caliente).
- No coloque potas vacías sobre los fogones

42.3.2 Estación de recarga y batería

⚠WARNUNG AVISO

- Por favor, no intente abrir el aparato ni la estación de recarga para repararlo.

- Utilice exclusivamente la estación de recarga proporcionada por el productor; otras podrían conllevar la perdida de actividad de la batería, fugas, sobrecalentamiento, explosión o incluso fuego.
- Evite mojar la unidad de vacío, la batería o la estación de recarga
- Durante el primer uso se recomienda agotar primeramente la batería del aparato y luego, cargarla completamente durante 12 horas sin interrupción.Si no hay pilas colocadas en el aparato o en la fuente de alimentación, manténgalas alejadas de objetos metálicos, ya que pueden descargarse más rápidamente.
- Pueden producirse fugas de ácido de las pilas debido a la exposición a temperaturas extremas o al uso en condiciones extremas. Si el líquido de la batería entra en contacto con la piel, lávese rápidamente con agua y jabón y, a continuación, utilice zumo de limón o vinagre. Si el líquido entra en contacto con sus ojos, lávelos durante 10 minutos como mínimo y acuda al médico de inmediato.
- Utilice únicamente la fuente de alimentación suministrada por el fabricante.
- Archivado: Guarde las pilas en un entorno fresco y seco, sin exposición directa a la radiación solar. No deje el aparato o las pilas en un vehículo durante un período de tiempo prolongado, ya que pueden generarse temperaturas muy altas en el habitáculo interior.
- Para obtener un rendimiento óptimo de las pilas, se recomienda cargar y descargar las pilas o baterías cada 6 meses.

42.3.3 Peligro de electrocución

⚠GEFAHR Peligro

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han

resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.

- ► Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ► La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado (electricista).
- ► Si la superficie cerámica vidriada se rompe o agrieta, apague el aparato y desconecte el fusible para evitar una descarga eléctrica.
- ► No toque el aparato ni el enchufe de alimentación con las manos mojadas.
- ► No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- ► No introduzca objetos en las aberturas de la carcasa. El contacto con conexiones conductoras de tensión implica peligro de electrocución.

42.3.4 Indicaciones de seguridad para la conservación de alimentos

La envasadora al vacío SMART VAC20 cambiará la manera en que compra alimentos y los conserva. Una vez acostumbrado al sistema lo considerará una parte esencial para su cocina. Por favor, siga aténtamente las instrucciones para conservar y cocinar de manera segura los alimentos.

HINWEIS CONSEJO

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad para un uso adecuado del aparato:

- ► Consuma inmediatamente los alimentos perecederos que hayan sido calentados, descongelados o almacenados sin refrigeración.
- ► Es importante que se lave las manos y límpie los utensilios y superficies que vaya a utilizar antes de empaquetar alimentos al vacío.
- ► Enfríe o congele los alimentos perecederos inmediatamente después de haberlos sellado al vacío. No los deje a temperatura ambiente.

- ► El tiempo de conservación de alimentos secos sellados al vacío, como por ejemplo nueces, coco o cereales, se alarga al almacenarlos en la oscuridad. El oxígeno y el calor rancian los alimentos, especialmente los ricos en grasas.
- ► Pele fruta y verdura, por ejemplo manzanas, plátanos, patatas y verduras de raíces antes de envasarlas al vacío. Esto alarga el tiempo de conservación.
- ► Algunos tipos de verduras, como brécol, coliflor y col, emiten gases. Estos se deben escaldar primero y dejar enfriar después antes de ser envasados para conseguir buen vacío.

43 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

43.1 Instrucciones de seguridad

⚠WARNUNG Advertencia

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

- ► Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

43.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato se entrega con los siguientes componentes:

- Pistola de vacío SMART VAC20
- Adapatador para bolsas
- Adaptador para recipientes
- Estación de recarga (Pie)
- Cargador
- 2 tapones de botella para hacer vacío en botellas de vino
- 5 bolsas con cierre zip (20 x 23 cm)
- 5 bolsas con cierre zip (26 x 35 cm)
- Instrucciones de uso

HINWEIS Nota

► Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.

► Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

43.3 Funciones

Este aparato permite el almacenamiento de una gran variedad de alimentos manteniendo su frescura y sabor. En general, el tiempo de almacenamiento de un alimento envasado al vacío se triplica con respecto a los métodos convencionales. Esta envasadora al vacío se convertirá en una parte indispensable de su vida y le ahorrará dinero al malgastar menos alimentos.

- Prepare sus comidas y empaquételas al vacío. Almacene raciones individuales o comidas para más personas.
- Prepare alimentos para pícnics, viajes en cámping o barbacoas.
- Elimine las quemaduras por frío de los alimentos.
- Empaquete alimentos como carnes, pescados, aves, mariscos y verduras para congelar o para almacenar en el frigorífico.
- Empaquete alimentos secos como alubias, nueces, *muesli*, etcétera, para alargar la conservación.
- La envasadora se puede utilizar también para otros usos con productos no alimenticios: mantenga utensilios de cámping secos y limpios, como cerillas, botiquín o ropa; mantenga objetos de plata o de coleccionismo.

Alimento	Al vacío, almacenado en congelador	Al vacío, almacenado en frigorífico	Almacenado típico
Carne de vacuno, ternera cruda	1-3 años	1 mes	1-2 semanas
Carne picada	1 año	1 mes	1-2 semanas
Carne de cerdo cruda	2-3 años	2-4 semanas	1 semanas
Pescado crudo	2 años	2 semanas	3-4 días
Carne de ave cruda	2-3 años	2-4 semanas	1 semana
Carne ahumada	3 años	6-12 semanas	2-4 semanas
Pescado escaldado	2-3 años	2-4 semanas	1-2 semanas

Fruta fresca	2-3 años	2 semanas	3-4 días
Queso duro	6 meses	6-12 semanas	2-4 días
Carne en rodajas	No aconsejado	6-12 semanas	1-2 semanas
Pasta fresca	6 meses	2-3 semanas	1 semana

43.4 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

43.5 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.



La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde”.

HINWEIS Nota

► Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

43.6 Colocación

43.6.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar el barra selladora del horno.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.
- No retire las patas de regulación del aparato.

- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.
- La cocina de inducción no debe ponerse en funcionamiento sobre una superficie que contenga acero, ya que éste puede calentarse mucho.
- El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.

43.7 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.

En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.

La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.

La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm^2. El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.

Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.

La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

44 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

44.1 Descripción general



1. Adaptador para bolsas con cierre zip.
2. Tapa externa (extraíble para una limpieza fácil)
3. Adaptador para recipientes: para el uso con los accesorios de vacío
4. Tapa de aspiración interna (extraíble para su limpieza)
5. Interruptor: pulse este botón para encender el aparato
6. Pie del aparato de recarga (estación de recarga)
7. Cargador

44.2 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

45 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

45.1 Bolsa con cierre zip

Por favor, para hacer vacío utilice solamente las bolsas previstas con cierre de válvula. El material de la bolsa es especial para hacer vacío y diferente del film transparente de cocina.

En el anexo encontrará el formulario de pedido de bolsas de vacío profesionales de Caso Germany.

45.2 Recipientes para vacío

Por favor, para hacer vacío con este aparato, utilice solamente los recipientes previstos, con cierre de válvula.

No haga vacío con líquidos calientes; enfríelos previamente en el refrigerador.

No congele los recipientes. La mínima temperatura que soportan es -18°C. Temperaturas por debajo de -18°C convierten el material en quebradizo. Temperaturas por encima de 100°C funden el material.

Limpie la tapa y el recipiente de vacío a mano. No lo lave en el lavavajillas ni lo utilice en el microondas.

Para limpiar el adaptador y la tapa sepárelos del aparato y utilice agua caliente.

Los alimentos con granos finos o en polvo se han de tapar con una hoja de papel de cocina para que no se introduzca en la pistola de vacío.

No haga vacío en latas.

45.3 Envasado al vacío con bolsas con cierre zip





Antes y después de cada uso, han de estar limpios tanto el aparato como las todos los accesorios que hayan estado en contacto con alimentos. Por favor siga cuidadosamente las instrucciones del apartado „Limpieza y mantenimiento“.

1. Introduzca el alimento que quiera conservar en las bolsas especiales con cierre zip.
2. Bloquee con las manos el cierre de clip fuerte y uniformemente, coloque la bolsa plana en la mesa de trabajo (figura 1)
3. Monte el adaptador para bolsas (1 y 2) en el Smart Vac 20.
4. Apriete la pistola de vacío con el adaptador para bolsas contra la válvula de la bolsa y encienda el interruptor.
5. Haga el vacío continuadamente hasta que el aire de la bolsa haya salido y el alimento esté encerrado fuertemente (figura 2)
6. Para un mayor tiempo de conservación, apriete ligeramente con los dedos el centro de la válvula azul de la bolsa.

HINWEIS CONSEJO

- ► No llene la bolsa demasiado. Deje suficiente espacio (4,5 cm) para que pueda meterse la boca de la bolsa fácilmente en la envasadora.
- ► No moje la boca de la bolsa. Las bolsas mojadas son difíciles de sellar.
- ► Limpie y alise la boca de la bolsa antes de ser sellada. Asegúrese de que no hay restos de comida ni arrugas en la boca de la bolsa. Estos pueden dificultar el sellado.
- ► No deje demasiado aire en la bolsa. Antes de cerrarla herméticamente saque el aire que contiene. Si hubiera demasiado aire, la bomba de vacío podría sobrecargarse y el motor podría no tener potencia suficiente para sacar todo el aire.
- ► Si los alimentos a envasar al vacío tuvieran cantos afilados, por ejemplo huesos, espaguetis o cangrejos, envuélvalos en papel de cocina para evitar que la bolsa se dañe.
- ► Aconsejamos que no haga el vacío en más de una bolsa por minuto. De esta manera el aparato puede enfriarse correctamente.
- ► Para almacenar alimentos con alto contenido de agua, por ejemplo sopas, gratinados o guisos, congélelos en un cuenco u otro recipiente antes de ser envasados. A continuación envácelos al vacío y devuélvalos al congelador inmediatamente.

- ► Escalde las verduras durante un periodo corto de tiempo en agua hirviendo o en el microondas. Enfríelas y envéselas al vacío en prácticas raciones.
- ► Para envasar al vacío alimentos no congelados se necesitan bolsas unos 5 cm más largas para que los alimentos se puedan expandir al congelarse. Ponga carne y pescado en papel de cocina y envéselos al vacío juntos. Usar papel de cocina tiene la ventaja de absorver la humedad de los alimentos.
- ► Para envasar alimentos como tortillas, crepes, hamburguesas o empanadillas, sepárelos con papel encerado o de pergamino, así se pueden apilar mejor. Después podrá coger una parte de los alimentos fácilmente y volver a envasar y congelar el resto.
- ► Todos los rollos y bolsas de film suministrados por CASO Germany son aptos para cocinar en bolsa (al vacío). Además, los rollos y bolsas de film pueden utilizarse para cocinar al vapor y calentar alimentos en microondas hasta 70 ºC como máximo. Asegúrese de que si se utilizan films de otros fabricantes, éstos sean aptos para microondas y para el cocinado en bolsa (al vacío).

45.4 Apertura de bolsas selladas con cierre zip

Abra la bolsa con las manos mediante la costura zip.

45.5 Vacío en botellas con el adaptador





1. Desenrosque la tapa exterior para utilizar el adaptador para recipientes (3 y 4) (figura 1).
2. Cierre la botella con el cierre para botellas y conécte la pistola de vacío (figura 2)
3. Pulse el botón de encendido para iniciar el proceso de vacío. Después de ca. 30 segundos ya se ha habrá hecho vacío; deje de pulsar el botón de encendido.

45.6 Recarga del aparato:

Si el motor funcionara más lento de lo normal, significa que ha de recarcar la batería. Siga el siguiente procedimiento:

1. Conecte el adaptador a la toma de red y coloque la pistola de vacío en la estación de recarga. El indicador rojo se encenderá.
2. Por regla general, para cargar totalmente la batería se tarda entre 9 a 12 horas (el tiempo varía según cómo se haya utilizado el aparato)
3. Para obtener el mejor rendimiento de la batería, cargue el aparato como mínimo 12 horas antes de utilizarlo por primera vez o después de no haberlo utilizado durante un largo periodo de tiempo.
4. Es normal que tanto el adaptador como la estación se calienten durante el proceso de recarga.
5. Para preservar el rendimiento de la batería, recárguela completamente cada 3 a 6 meses.

45.7 Almacenamiento de la envasadora SMART VAC20

Guarde el aparato en un sitio plano, seguro y fuera del alcance de los niños.

HINWEIS CONSEJO

► Apague el aparato después de su uso. Así evitará gasto innecesario de energía y se garantiza su seguridad.

► Si no va a utilizar el aparato durante un periodo largo de tiempo le aconsejamos que desconecte el enchufe de la toma de red eléctrica.

46 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

46.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

► El horno debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un horno que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y

puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.

- ► Antes de limpiar el horno debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ► Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ► Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ► No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ► No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

46.2 Limpieza

◆ Tapa externa e interna

- Extraiga la tapa externa e interna desenroscando con suavidad y límpielas con agua y jabón no abrasivo.

◆ Recipiente, tapa, cierre de botellas y accesorios

- Limpie los accessories con agua templada y deje que se seque completamente antes de utilizarla de nuevo.

◆ Bolsas

- Limpie las bolsas con agua caliente y déjelas secar completamente antes del siguiente uso.

⚠VORSICHT CUIDADO

- ► No reutilice bolsas que hayan contenido carne cruda, pescado o alimentos grasos.

47 Resolución de fallos

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

47.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

47.2 Problemas, causas y remedios

La siguiente tabla le ayudará a localizar y remediar pequeños problemas.

Error	Posible causa	Tratamiento
La pistola de vacío no funciona	El aparato ha estado sin usarse durante un periodo largo de tiempo y la batería está descargada	▶ Recargar
	El accesorio está conectado inadecuadamente	▶ Compruebe que todas las piezas están cogidas correctamente
El cargador no carga	Enchufe defectuoso	▶ Utilice una toma de red adecuada
	El cargador y la estación de carga no están conectadas adecuadamente	▶ Compruebe la conexión
El aparato no funciona después de haberlo cargado	El tiempo de carga ha sido demasiado corto	▶ Cargue el aparato completamente como está descrito en el apartado „recarga del aparato“
No se consigue el vacío adecuado en la	▶ Cierre el zip otra vez	
	▶ Reparta el alimento en la bolsa	

bolsa	► Limpie la válvula
No se consigue el vacío adecuado en la botella	► Asegúrese de que todas las piezas estén encajadas correctamente
	► Mire si el recipiente está roto; cámbielo si fuera necesario
	► Compruebe la capacidad de succión de la pistola de vacío
	► Mire si alguna pieza de los accesorios está deformada o rota

VORSICHT **Precaución**

► Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

48 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.



En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS **Nota**

► Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.

► Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

49 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables. En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial. En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto. Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

50 Datos técnicos

Aparato	Envasadora al vacío
Denominación	Smart VAC20
Modelo	VS0610
Nº de art	1320
Conexión	220-240 V; 11,0 VDC
Dimensiones exteriores (An/H/P)	170 x 165 x 65 mm
Peso neto	535 g

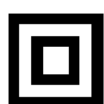
caso
GERMANY

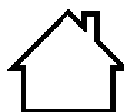
caso
GERMANY

Originele Gebruiksaanwijzing

Vacuümmachine SMART VAC20






Artikelnummer. 1320

51 Gebruiksaanwijzing

51.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.

U heeft jaren lang plezier van uw magnetron als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt.

Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

51.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de magnetron (vanaf hier ‘apparaat’ genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

ingebruikname

bediening

oplossing van een storing en/of

reiniging

van het apparaat belast is.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

51.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

⚠GEFAHR GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

► Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

HINWEIS TIP

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

51.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten.
Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schaden op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

51.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden.

Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

52 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat.
Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

52.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik in gesloten ruimtes om zakjes, bakjes en flessen wijn te vacumeren bestemd. Het hierbij gebruikte kookgerei moet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!
Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ► Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- ► De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

52.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS TIP

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ► Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schaden. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ► Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- ► Personen, die vanwege hun lichamelijke, geestelijke of motorische vermogen niet in de positie verkeren om het

apparaat veilig te bedienen, mogen het apparaat alleen onder toezicht of op aanwijzing van een verantwoordelijke persoon gebruiken.

- ► Laat uw kinderen alleen onder toezicht gebruik maken van het apparaat.
- ► Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ► Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.
- ► Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ► Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ► Trek niet aan de aansluitkabel en draag het niet aan de aansluitkabel.
- ► Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen, niet in de vaatwasmachine zetten.

52.3 Bronnen van gevaar

52.3.1 Brandgevaar

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Bij onvakkundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar.

- ► Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te vermijden:
- ► Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal.
- ► Houd het apparaat op afstand van wat voor warmtebron dan ook (gas, stroom, brander,warme kachel)

52.3.2 Oplaadapparaat en accu

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

- ► Probeert u a.u.b. niet het apparaat of het oplaadapparaat te repareren en te openen.

- Gebruik alleen het door de fabrikant geleverde oplaadapparaat, andere kunnen tot een vermindering van de accuprestatie, tot uitlopen, oververhitting, explosie of zelfs brand leiden
- Vacuümonderdeel, accu en oplaadapparaat mogen niet met water in contact komen
- Bij het eerste gebruik wordt aangeraden om de accu van het apparaat eerst leeg te maken en daarna gedurende 12 uur zonder onderbreking volledig op te laden.
- Indien de batterijen niet in het apparaat of in het netonderdeel zitten, moet u ze bij metalen voorwerpen vandaan houden omdat ze hierdoor sneller ontladen kunnen worden.
- Bij extreme inwerking van de temperatuur of bij extreem gebruik, kunnen batterijen uitlopen. Indien de vloeistof uit de batterij met uw huid in contact komt, moet u dit snel met water en zeep en daarna nog met citroensap of azijn afwassen. Indien de vloeistof in uw ogen komt, dient u dit minstens tien minuten lang uit te wassen en daarna direct naar de dokter te gaan
- Maak alleen gebruik van het netonderdeel dat door de fabrikant wordt meegeleverd.
- Opslag: U moet de batterijen alleen in een koele en droge omgeving en niet in het directe zonlicht bewaren. Laat het apparaat resp. de batterijen niet voor langere tijd in de auto liggen omdat in de auto zeer hoge temperaturen kunnen voorkomen.
- U dient de batterijen elke zes maanden op te laden of te ontladen om een optimaal vermogen van uw batterijen te bereiken.

52.3.3 Gevaar door elektrische stroom

⚠GEFAHR GEVAAR

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.
- Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.
- Raak zowel het apparaat alsook de stekker niet met natte handen aan.
- Geen voorwerpen in de openingen van het apparaat schuiven. Bij aanraking van op spanning staande aansluitingen bestaat de kans op een elektrische schok.

52.3.4 Veiligheidstips voor het bewaren van levensmiddelen

De Vakuumierer SMART VAC20 zal uw manier van boodschappen doen en uw bewaarmethoden voor levensmiddelen grondig veranderen. U gaat zo aan het vacuüm verpakken wennen, dat het een onmisbaar onderdeel wordt bij het bereiden van uw maaltijden. Volg a.u.b. bepaalde handelswijzen bij het vacuüm sealen, zodat de kwaliteit en de veiligheid van uw levensmiddelen gewaarborgd is.

HINWEIS

Neemt u voor een veilig gebruik van het apparaat de volgende algemene veiligheidstips in acht:

► Als bederfelijke levensmiddelen verhit of ontdooid worden of niet gekoeld bewaard worden, dan moeten ze direct geconsumeerd worden.

- ► Voordat u levensmiddelen vacuüm verpakt, is het belangrijk dat u eerst uw handen wast en alle voorwerpen en oppervlaktes schoonmaakt.
- ► Nadat u bederfelijke levensmiddelen vacuüm heeft geseald, dient u ze direct daarna te koelen of in te vriezen. Laat ze niet bij kamertemperatuur liggen.
- ► De houdbaarheidsduur van gedroogde levensmiddelen zoals bv. noten, kokosnoten of granen neemt bij een vacuüm gesealde verpakking toe, als u ze op een donkere plek bewaart. Zuurstof en warmte veroorzaken bij bijzonder vetrijke levensmiddelen ranzig vet.
- ► Schil vruchten en fruit zoals bv. appels, bananen, aardappels en wortelgewas, voordat u het vacuüm sealt; dit verlengt de houdbaarheidsduur.
- ► Als u bepaalde groentesoorten zoals bv. broccoli, bloemkool en kool absoluut luchtdicht sealen wil, dan moet u de groenten kort van te voren blancheren en invriezen, omdat ze anders gassen uitstoten.

53 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

53.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

- ► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

53.2 Leveringsomvang en transportinspectie

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Vacuümmachine SMART VAC20
- Opzetstuk voor zakjes
- Opzetstuk voor bakjes
- Oplaadstation (voet)
- Oplaadapparaat
- 2 flesafsluitingen voor het vacumeren van wijflessen
- 5 gripzakjes 20 x 23 cm
- 5 gripzakjes 26 x 35 cm
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS TIP

► Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.

► Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

53.3 Toepassingen

Dit apparaat maakte het mogelijk een groot aantal levensmiddelen dusdanig te bewaren, dat versheid en smaak behouden blijven. In het algemeen houdt een vacuüm gesealde verpakking levensmiddelen tot drie keer langer vers dan de gebruikelijke bewaarmethode. Deze vacuümmachine wordt een onmisbaar onderdeel van uw leven. Hij spaart geldt voor u, omdat minder levensmiddelen bederven

- Kook van tevoren en verpak de levensmiddelen absoluut luchtdicht. Bewaar individuele porties of complete maaltijden.
- Deze vacuümzakjes zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron of voor “koken in een zakje’.
- Uw levensmiddelen alvast voorbereiden voor picknicks en campingtochtjes of barbecues.
- Voorkom vriesbrand.

- Verpak levensmiddelen zoals bv. vlees, gevogelte, vis en zeevruchten en groente om in te vriezen of voor het bewaren in de koelkast.
- Verpak droge levensmiddelen zoals bv. bonen, noten, muesli enz. om deze levensmiddelen langer te kunnen bewaren.
- De vacuümmachine is ook veelzijdig inzetbaar bij non-food producten. Hij houdt campingspullen zoals bv. lucifers, EHBO-artikelen en kleding schoon en droog. Zilver- en verzamelaarstukken worden niet aangeslagen.

Levensmiddel	Gevacumeerd, opslag in de diepvrieskast	Gevacumeerd, opslag in de koelkast	Gewone opslag
Vers rund- en kalfsvlees	1-3 jaar	1 maand	1-2 weken
Gehakt	1 jaar	1 maand	1-2 weken
Vers varkensvlees	2-3 jaar	2-4 weken	1 week
Verse vis	2 jaar	2 weken	3-4 dagen
Vers gevogelte	2-3 jaar	2-4 weken	1 week
Gerookt vlees	3 jaar	6-12 weken	2-4 weken
Vers geblancheerd	2-3 jaar	2-4 weken	1-2 weken
Verse vruchten	2-3 jaar	2 weken	3-4 dagen
Harde kaassoort	6 maanden	6-12 weken	2-4 dagen
Vlees in plakken	Niet aangeraden	6-12 weken	1-2 weken
Verse pasta	6 maanden	2-3 weken	1 week

53.4 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

53.5 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingtechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar



Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS Tip

► Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

53.6 Plaatsen

53.6.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- De SMART VAC20 mag niet op een ijzer- of staalachtige ondergrond in gebruik genomen worden, omdat dit zwaar verhit kan worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete Sealbalk van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Plaats de inductiekookplaat niet in de buurt van apparaten en voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (bv. radio’s, televisies, cassetterecorders, etc.)
- Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

53.7 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.

Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.

Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.

Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.

De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schaden, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

54 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

54.1 Algemeen overzicht



1. Zakjesaansluiting voor de gripzakjes
2. Buitenste deksel (makkelijk afneembaar voor lichte reiniging)
3. Opzetstuk voor bakjes – voor het gebruik met vacumeer accessoires
4. Binnenste zuigdeksel (afneembaar voor reiniging)
5. Aan-knop – druk om te starten op deze knop
6. Voet van het oplaadapparaat (oplaadstation);
7. Oplaadapparaat

54.2 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

55 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

55.1 Gripzakjes

Gebruikt u a.u.b. voor het vacumeren met dit apparaat uitsluitend de daarvoor bedoelde zakjes met aansluitventiel.

In de bijlage vindt u het bestelformulier voor de Profi vacumeerfolie van Caso Germany.

55.2 Vacuümeerbakjes

Gebruikt u voor het vacumeren met dit apparaat uitsluitend de daarvoor bedoelde bakjes met aansluitventiel.

Vacumeer geen hete vloeistoffen, koel deze eerst in de koelkast

Vries geen bakjes in. De laagste temperatuur moet -18°C zijn. Te lage temperaturen (onder -18°C) en boven 100 °C maken het materiaal van de bakjes broos of laat ze smelten.

Was deksel en vacuümbakjes uitsluitend met de hand. Zet de bakjes noch in de vaatwasser noch in de magnetron.

Om de opzetstukken en deksels te reinigen, haalt u ze van het apparaat af en spoelt ze met warm water af.

Fijnkorrelige of poederachtige levensmiddelen dienen voor het vacumeren met een papieren doek afgedekt te worden, zodat ze niet in de vacuümmachine terechtkomen.

Blikjes kunnen niet vacuüm verpakt worden.

55.3 Vacuüm verpakken in een gripzakje



Voor ieder gebruik en na iedere keer verzegelen, moeten zowel uw apparaat als ook alle met levensmiddelen in contact gekomen accessoires zorgvuldig gereinigd worden; gebruikt u hiervoor a.u.b. de in het hoofdstuk “Schoonmaak en onderhoud” genoemde aanwijzingen.



1. Stop de levensmiddelen die u wilt bewaren in de speciale gripzak.
2. Sluit de sluitstrip vast en gelijkmatig met de handen af, leg het zakje vlak op het werkvlak (Afb.1)
3. Zet het opzetstuk voor zakjes(1 en 2) op de Smart Vac 20.
4. Drukt u de vacuümmachine met het opzetstuk voor zakjes op het zakjesventiel en druk op de aan-knop.
5. Vacumeert u aan een stuk door, totdat de lucht uit het zakje getrokken is en de levensmiddelen vast omsloten zijn (Afb.2).
6. Voor een langere houdbaarheid drukt u met de vinger licht op het blauwe middenstuk van het zakjesventiel.

HINWEIS TIP

- ► Doet u niet te veel levensmiddelen in de zak; hou genoeg plaats over (minstens 4,5 cm), zodat de geopende zijde van de zak makkelijk in de vacuümmachine gedaan kan worden.
- ► Maak de open zijde van de zak niet vochtig. Natte zakken zijn moeilijk te sealen.
- ► Reinig de open zijde van de zak en strijk het glad, voordat u de zak sealt.
- ► Laat niet te veel lucht in de zak binnen. Voordat u de zak luchtdicht sealt, drukt u al eerder de lucht uit de zak. Bij te veel lucht in de zak, kan de belasting van de vacuümpomp zo sterk toenemen, dat de motor niet genoeg kracht heeft om alle lucht uit de zak te trekken.
- ► Mochten de levensmiddelen die u luchtdicht wilt sealen scherpte kanten hebben, zoals bv. botten, spaghetti of schaaldieren, dan wikkelt u de levensmiddelen in keukenpapier; zo voorkomt u, dat de zak beschadigd raakt.
- ► Wij raden aan om niet meer dan een zakje per minuut luchtdicht te sealen, zodat het apparaat tussendoor voldoende kan afkoelen.

► Om waterhoudende levensmiddelen zoal bv. soepen, ovenschotels of eenpansgerechten absoluut luchtdicht te sealen, vriest u het eerst in een bakvorm of een harde schotel in. Seal het daarna luchtdicht en vries het dan onmiddellijk weer in.

► Blancheer groente kort in kokend water of in de magnetron, koel de groente af en verpak het dan vacuümdicht in praktische porties.

► Om niet bevroren levensmiddelen vacuümdicht te sealen, heeft u nog circa 5 cm. extra zakruimte nodig, zodat de levensmiddelen tijdens het vriezen kunnen uitzetten. Leg vlees of vis op keukenpapier en vacumeer beide samen. Het keukenpapier heeft als voordeel dat het de vochtigheid van de levensmiddelen opneemt.

► Voordat u levensmiddelen zoals bv. tortilla’s, crêpes, hamburgers of pasteitjes wilt bewaren, legt u vetvrij papier of perkamentachtig papier tussen de levensmiddelen, zodat ze beter te stapelen zijn. Later is het dan makkelijker een deel van de bevroren levensmiddelen er uit te nemen, ze weer te sealen en in te vriezen.

► Alle door caso-germany geleverde folierollen en -zakjes zijn geschikt voor vacuüm koken (sous vide). Daarnaast kunnen folierollen en - zakjes voor het ontdooien en verwarmen in de magnetron tot maximaal 70 graden worden gebruikt. Verzeker u ervan bij gebruik van folie van andere fabrikanten of deze ook voor magnetron en vacuümkoken (Sous Vide) geschikt zijn.

55.4 Openen van een verzegeld gripzakje

Opent u het zakje met de hand aan de gripnaad.

55.5 Flessen vacumeren met het flessen met de flessluiting





1. Draait u de buitenste deksel af, om zo het opzetstuk voor bakjes (3 en 4) te gebruiken (Afb. 1)
2. Zet de vacuümmachine op de met de flessluiting gesloten fles om te vacumeren (Afb. 2)
3. Druk op de aan-knop om met het vacumeren te beginnen. Na circa 30 seconden is het vacuüm ontwikkeld en laat u de knop los.

55.6 Opbergen van de Vakuumierer SMART VAC20:

Berg het apparaat op een vlakke en veilige plek, buiten het bereik van kinderen, op.

HINWEIS TIP

- Schakel het apparaat na gebruik uit. Zo vermijdt u onnodig energieverbruik en zorgt u voor uw eigen veiligheid.
- Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, raden wij u aan de stekker uit het stopcontact te trekken.

56 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

56.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- De apparaat moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden apparaat heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- Schakelt u de apparaat vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Reinigt u de binnenkant na gebruik. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

56.2 Reiniging

◆ Deksel binnen- en buitenkant

- Door licht te draaien neemt u de buitenste en binnenste deksel af en reinigt ze door een milde, niet schurende zeepoplossing te gebruiken.

◆ Bakjes, deksel, flessluiting en accessoires

8. Was het accessoires in warm spoelwater uit en laat het vervolgens zorgvuldig drogen voordat u het weer gebruikt.

◆ Opbergzakjes

8. Was het zakje in warm spoelwater uit en laat het vervolgens zorgvuldig drogen voordat u het weer gebruikt.

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

► Zakken, die voor het bewaren van rauw vlees, vis of vette levensmiddelen worden gebruikt, kunnen niet opnieuw gebruikt worden.

57Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

57.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

► Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.

► Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schaden aan het apparaat.

57.2 Storingsoorzaken en -oplossingen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het oplossen van kleine storingen.

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
De vacuümmachine functioneert niet	Het apparaat werd langere tijd niet gebruikt en de accu is zwak	▶ Opnieuw opladen
	De accessoires zijn er los opgezet	▶ Controleer of alle onderdelen vastzitten
Het oplaadapparaat laadt niet	Kapot stopcontact	▶ Zoek een geschikt stopcontact
	Het oplaadapparaat en het oplaadstation zijn niet correct aangesloten	▶ Controleer de verbinding
Het apparaat werkt niet, nadat het werd opgeladen	De oplaadtijd was te gering	▶ Laad het apparaat volledig op zoals beschreven bij opnieuw opladen
Het zakje werd niet volledig vacuüm gezogen	▶ Sluiting van gripzakje opnieuw sluiten	
	▶ Verdeel de levensmiddelen in het zakje	
	▶ Maak het ventiel schoon	
De fles werd niet volledig vacuüm gezogen	▶ Controleer of alle onderdelen juist in elkaar zijn gezet	
	▶ Bekijk of het bakje kapot is, in dat geval vervangen	
	▶ Controleer de zuigprestatie van de vacuümmachine	
	▶ Controleer of delen van de accessoires vervormd of kapot zijn	

HINWEIS TIP

▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

58 Afvoer van het oude apparaat



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardvolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.

In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS TIP

► Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.

► Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

59 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.
Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.
Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen. Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.
Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.
Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.
Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

60 Technische gegevens

Apparaat	Vacuümmachine
Naam	Smart VAC20
Model	VS0610
Artikel nr.	1320
Aansluitgegevens	220-240 V; 11,0 VDC
Afmetingen buitenkant (B/H/D)	170 x 165 x 65 mm
Netto gewicht	535 g